Profeco

Revista del

CONSUMIDOR

Procuraduría Federal del Consumidor • México • Número 334 • Diciembre 2004 • www.profeco.gob.mx • $ 20.00 • ISSN 0185-8874

¡QUÉ MALA LECHE!
la que no es leche,
la que nutre menos,
la que no es *light*...
REPORTE DEL LABORATORIO

QUE NO LE DEN EL AVIÓN
Conozca sus derechos

VIDEOCÁMARAS DIGITALES
CALIDAD Y PRECIO

GUÍA PARA ELEGIR LOS MEJORES
VINOS DE MESA EN ESTA NAVIDAD

Platillo Sabio Profeco:
strudel salado

Tecnología Doméstica Profeco: salchichas de pescado

Sumario

4
Buzón del lector

6
Miscelánea del consumo

8
Productos revolucionarios
Disco compacto

9
Profeco en acción
Carta compromiso al ciudadano

10
Alerta al consumidor
Le advertimos de cinco problemas

12
Radiografía de los servicios
Programas de recompensa por puntos

52
Entrega especial
Derecho de los viajeros

58
Antes de comprar
Árboles de Navidad

60
Somos consumidores
Regalos para niños con discapacidad

64
Consumidores en acción
¿Cuánto nos cuesta la corrupción?

76
Pequeños consumidores
Cri - Cri

78
Yo, consumidor

80
Avances

Revista del CONSUMIDOR
Diciembre 2004, Núm. 334

18
Leche
El Laboratorio Profeco reporta

30
Videocámaras digitales
El Laboratorio Profeco reporta

40
Vinos de mesa
Entrega especial

66
Strudel salado
Platillo Sabio Profeco

72
Salchichas de pescado
Tecnología Doméstica Profeco

Directorio

Procurador Federal del Consumidor
Carlos Arce Macías

Coordinador General de Educación y Divulgación
Luis Mariano Acévez Estrada

Directora General de Difusión
Mónica Braun Guillén

Revista del CONSUMIDOR

Director Editorial
Mateo Miguel García

Directora de Arte y Diseño
Norma Patiño Domínguez

Directora de Contenidos
Jacqueline Ruiz Gómez

Coordinadora Editorial
Alejandra Sánchez Plascencia

Jefe de Información
José Armando Aguilar Pérez

Reportera
Sandra Sandoval Flores

Colaboradores
Inés Marrón G.
Rodrigo Morales Argüello
José Trinidad Camacho (Trino)

Responsable de Diseño
Javier Caballero Sandoval

Jefe de Diseño
Víctor M. Gutiérrez García

Diseño
Mónica Miranda Villalba
Alfonso J. Solís Loza
Roberto Paz Amaya

Fotógrafo
José Rodríguez

Corrección
Luis Amador Valdez Vázquez

Consejo Editorial
Carlos Arce Macías
Luis Mariano Acévez Estrada
Miguel Ángel Arreola Roque
Marco Antonio Flores Sánchez
Gabriela Hernández Cardoso
Juan Carlos Leal Sosa
Raúl García Moreno Elizondo
Jacoba Niembro Tapia
José Rodrigo Roque Díaz

Navidad con amor

Las fiestas de Navidad y fin de año nos ponen a todos de buen humor; en cada esquina hay una oportunidad para sonreír, ya sea porque muy pronto tendremos vacaciones, nos reuniremos con nuestros familiares, llamaremos a esos amigos que no vemos en mucho tiempo o recibiremos nuestro tan deseado aguinaldo.

Sin embargo, también en cada esquina encontramos invitaciones para demostrar nuestro amor comprando, por eso le recomendamos que antes de gastar todo su aguinaldo en regalos y fiestas, piense que esta prestación es el resultado de nuestro esfuerzo a lo largo de todo el año y no un financiamiento para nuestros gastos navideños.

Festejemos, regalemos y convivamos con los nuestros, pero también prevengamos y aprovechemos parte de nuestro aguinaldo para ahorrar, pues al fin y al cabo lo más importante de esta temporada no es dar el mejor regalo, sino compartir nuestro corazón con las personas que amamos.

De parte de todo el equipo de Profeco, le enviamos nuestros mejores deseos en estas fiestas. ¡Muchas felicidades!

Comentarios y sugerencias: José Vasconcelos 208, piso 14, colonia Condesa, C. P. 06140, delegación Cuauhtémoc. Apartado postal 20600, México, D. F. Teléfono 5568-8722. Fax 5553-0574. rconsumidor@profeco.gob.mx;
Publicidad institucional: 5211-7419

CRÓNICAS DE UN CONSUMIDOR COMPULSIVO
POR: TRINO
BANCO BRANDO
INFORMACIÓN Y RECLAMO DE PUNTOS EN SU TARJETA
HOLA, EN LOS ÚLTIMOS MESES USÉ MI TARJETA COMO LOCO... VENGO A QUE ME ABONEN PUNTOS
PERMÍTAME SU TARJETA
¡PUES SÍ, AQUÍ EN EL SISTEMA APARECE QUE ACUMULÓ...
...LA FABULOSA CANTIDAD DE 4,359 PUNTOS, LO FELICITO!
¡WOW!
¡SOY EL REY DE LOS PUNTOS! ¡LERO-LERO! ¡CANDELERO!
PERO EL SISTEMA ME INDICA QUE SU TARJETA TIENE UN SALDO VENCIDO POR $8,715.00 PESOS QUE DEBE DE PAGAR YA... ¡LO SIENTO!
PERO UD. ME PUEDE ABONAR MIS PUNTOS ¿NO?
LO SIENTO REY DE LOS PUNTOS... NO SE PUEDE CON SALDO VENCIDO... SORRY
BUENO, PUES AQUÍ TRAIGO EL DINERO DE LA RENTA... ME TENDRÉ QUE ESCONDER DEL CASERO... ¡MMF!
¿PUEDE PONERME AHORA SÍ MIS PUNTOS?
¡CLARO! ¿TRAJO SUS SILLAS?
¿SILLAS? ¿CÓMO QUE SILLAS?
¡SILLAS, PARA PONER LOS PUNTOS SOBRE LAS SILLAS!
¡MIRE: VAYA A LA MUEBLERÍA DE DON TRÁCALA Y COMPRE VARIAS SILLAS, ESTÁN EN OFERTA!
¿EN OFERTA? ¡VOY VOLADO!
¡AL CABO QUE LAS PAGO CON MI TARJETA... TENGO MI SALDO DISPONIBLE!
UN MOMENTO... ¿SILLAS? ¿QUE LOS PUNTOS NO SE PONEN SOBRE LAS ÍES?
¡@#!! DON TRÁCALA, ME LA HIZO OTRA VEZ!

Su opinión es importante

Envíenos sus comentarios sobre la *Revista del Consumidor* a Av. José Vasconcelos 208, piso 14, colonia Condesa, C. P. 06140, México D. F., o por internet a rconsumidor@profeco.gob.mx

Esperamos sus cartas

Niños en acción

Les escribo para decirles que tengo ganas de saber cómo se prepara el gel para el cabello. La maestra me dijo que hiciera una carta dirigida a ustedes para que me sacaran de la duda, pues ella conoce el programa de TV y la *Revista del Consumidor.*

Mi maestra Argelia Gómez J. es muy buena porque nos enseña muchas cosas, y cuando trabajamos en el salón nos pone música, y también hicimos un coro de diez compañeros para cantar el Himno Nacional. Mi escuela es muy bonita, se llama República Francesa, espero que algún día la conozcan.

Bueno, me despido, espero que me saquen de mi duda.

Enrique Mendoza Romo
Escuela República Francesa

Recibimos 17 cartas como ésta de los alumnos de quinto de primaria de la Escuela República Francesa, donde los pequeños nos solicitaron tecnologías domésticas, información sobre estudios de calidad, suscripciones a la revista, hicieron sugerencias y nos enviaron muchos saludos.

Procuramos atender a todos ellos enviándoles el material solicitado, y queremos agradecerles sus cartas y su interés. En Profeco creemos que son los niños mexicanos quienes pueden enseñarnos a los adultos a consumir con inteligencia: a comprar solamente lo que de veras necesitamos, a cuidar la naturaleza y los animales; a no desperdiciar, pensando en quienes son menos afortunados y tienen problemas serios para consumir lo más indispensable; a comparar siempre calidad y precio; a exigir que los anuncios siempre digan la verdad y que los productos tengan la mejor calidad; a reclamar y presentar una queja cuando no se respeten nuestros derechos.

Ustedes, con su esfuerzo y con su ejemplo, tienen la posibilidad de hacer de México, cada día, un país más justo y más libre. Muchas gracias por dejarnos estar cerca y trabajar para ustedes.

Un afectuoso saludo a los niños…

Rafael Gudiño Aguilar
Jazmín Muñoz Munguía
Erick Jason Camacho R.
Alejandro Romero R.
Mauricio Rubio Sánchez
Juan José Hernández Sánchez
Lizet Amairani Castro Lugo
Marco Antonio Rojas Rodríguez
Esmeralda Guzmán Rodríguez
Karina Aurora España Otero
Andrea Alvarado Olvera
Marifernanda Morales Rivera
Ana Ittzel Miranda Mendoza
Edwin Geovanny
Yolanda Parra Castro
Francisco Javier M. S.
Omar Ramírez Esparza

Felicitaciones foráneas*

Apreciamos enormemente la calidad excepcional de la *Revista del Consumidor* que su Institución publica.

Agradecemos que nos la hagan llegar regularmente y queremos manifestarles que deseamos seguir recibiéndola, pues la protección al consumidor es uno de los temas de mayor interés para el Consejo Superior de la Lengua Francesa en Québec.

Les deseamos mucha prosperidad y que continúen publicando una revista con esa gran calidad.

Nadia Brédimas Assimopoulos
Presidenta del Consejo Superior de la Lengua Francesa en Québec

*Resumen y traducción de la carta enviada en francés.

Centro de Atención Telefónica del SAR

Aclara tus dudas sobre el
Sistema de Ahorro para el Retiro

Te daremos orientación y asesoría sobre:

- El **Sistema de Ahorro para el Retiro**
- Comisiones que **cobran las AFORES**
- Rendimientos (ganancias) que otorgan las **AFORES**
- Calculadora de **Proyección de Saldos**
- La **AFORE** en la que estás **registrado o asignado.**
  (Para este punto es necesario que tengas a la mano tu número de Afiliación al IMSS, que puedes consultar en la hoja rosa, credencial azul y blanca, o directamente en la empresa donde laboras).

Teléfonos:
01800 • 5000 747
5269 • 0205

Horario de Atención

Asesoría personalizada de **Lunes** a **Viernes** de 9:00 a 19:00 hrs.

Servicio automático de **Calculadora,** e **información sobre tu cuenta asignada** o **registrada**, las **24 hrs.** del día los **365 días** del **año.**

Por Rodrigo Morales

Vacaciones trabajando

Foto Archivo

Al estilo de aquel viejo programa de TV, *La isla de la fantasía*, en el vecino país del norte puede uno pagarse unas "vacaciones" a la medida y según el sueño que tenga cada quien, pero "trabajando en lo que siempre soñó".

Foto Archivo

Con precios que para la mayoría son fantasía (no por falsos sino por lo elevados), este nuevo turismo de convertirse, por ejemplo, en limpiaventanas de rascacielos, ha llamado la atención de los productores de *reality shows*, quienes –no dudemos– muy pronto los pondrán en la pantalla chica.

¿Nos bañamos?

Ya no sabe uno si criticar los excesos del arte o alabar la visión empresarial de una artista plástica argentina que lanzó al mercado una colección de jabones hechos a base de grasa de su propio cuerpo... previa liposucción, por supuesto. Para mayor obviedad, los jabones tienen forma de espalda y cadera femeninas y se ofrecen bajo el provocativo eslogan "Báñate conmigo", en una envoltura donde se ve a la artista con ropa mojada pegada a la piel. Artística o no, todo quedaría en mera puntada de no ser porque cada "obra de arte" tiene el módico precio de 300 dólares.

Foto Archivo

Habanero, pero yucateco

Productores agrícolas de Yucatán tramitan el otorgamiento de la denominación de origen para el picosísimo y muy sabroso chile habanero, con lo que buscan "frenar la explotación de la imagen del estado en varios países que comercializan el picante", cada vez más popular en Estados Unidos y producido en otros países aparte de esta famosa península nuestra.

¡Caray!, de haber existido hace 500 años la denominación de origen, otro gallo nos hubiera cantado en el caso del cacao, el tomate, el aguacate, el cacahuate y tantos otros productos que México dio al mundo...

Mariposas liberadas

Muy de moda en Europa y Estados Unidos, "liberar" mariposas en bodas y eventos especiales empieza a conocerse en México. Eso sí, cada ejemplar cuesta entre 60 y 70 pesos, y como mínimo se venden 30.

Este atractivo negocio ya fue aprovechado por una joven empresaria mexicana quien, tras haber estudiado el mercado estadunidense, ya puso sus tres criaderos... y abrió tienda en el D. F.

Sólo falta saber qué dicen los ecologistas.

Foto Archivo

Venta por color

Según el diario británico *Financial Times*, en nuestro país se siguen los dictados de la llamada publicidad aspiracional, que consiste en "asociar los productos con los estilos de vida de los ricos y poderosos". Para los publicistas mexicanos, esto se reduce a utilizar gente blanca para todo tipo de promoción... blanca, porque los morenos "no venden". Llama la atención el término "aspiracional", que en este contexto es un eufemismo de clasismo o, peor aún, de racismo, ¿no cree usted?

Celulares silenciados

En Francia se ha legalizado el bloqueo masivo de señales de teléfonos celulares en ciertas zonas públicas. La medida –que ha causado controversia en Inglaterra, donde sería un atentado contra la libertad de comunicación–, ya empieza a tener éxito en otras partes. Por ejemplo, en Israel varias cadenas hoteleras lo han implementado como medida para obligar a los huéspedes a utilizar su propio y más caro servicio telefónico. Y en Monterrey, México, ya son cuatro las iglesias que se valen de ello para impedir que se perturbe la solemnidad de la eucaristía.

Foto Archivo

Foto Archivo

Llantas recicladas

La empresa mexicana Ecotir ya se abre mercado con su patente que recicla llantas viejas y las convierte en materia prima para confeccionar bolsas, carteras y pantuflas, entre otros productos. Valga decir que además de visión empresarial e ingenio para utilizar esta materia prima, tal empresa contribuye a combatir un serio problema ambiental que afecta a ríos y mares, que genera incendios y fauna nociva productora de paludismo y dengue. ¡Enhorabuena!

Foto Archivo

Por la nariz

Una nueva técnica de venta llega a México: el *aromarketing*, mercadeo mediante aromas que –pregonan sus promotores– conquistará a los consumidores por el olfato. El meollo del asunto es que todos podemos reaccionar positivamente ante cierto tipo de olores, tanto que según los promotores de esta técnica, mediante fragancias incluso se puede lograr que la gente compre. Al parecer, quienes empleen el aeromarketing lo mantendrán en secreto mientras incrementan sus ventas...

La nariz como r@tón

Por fin un avanzado software canadiense, gratuito, permite interactuar con la computadora no a través del ratón sino mediante la nariz del usuario (de ahí el nombre del programa, *Nose as Mouse*, es decir, la nariz como ratón). El programa, que requiere una cámara web, es un avance notable hacia el objetivo de interactuar "naturalmente" con una computadora, sin la ayuda de periféricos como el ratón. Por ahora, de utilidad para gente con discapacidad y fanáticos de los videojuegos. Más información en www.cv.iit.nrc.ca/research/Nouse/index2.html

Disco **compacto**

Por Sandra Sandoval

La afición por la música, y la insatisfacción por el desgaste y la baja calidad del sonido de los discos de vinilo, llevaron a James T. Rusell a inventar el disco compacto a finales de los 60. Patentado desde 1970, fue dado a conocer a nivel mundial hasta 1979. En tan sólo 12 cm de diámetro, un disco compacto contiene 5 km de pista microscópica para almacenar información; además es liviano, no se desgasta y el mecanismo de reproducción no lo raya, pues no hay contacto físico con la información guardada.

El proceso para acceder a la información del disco compacto se puede comparar con el de los antiguos discos de música. Al girar el disco, un láser, que realiza una función similar a la aguja de las antiguas tornamesas, "lee" la superficie de los "surcos" microscópicos, cubierta por crestas y valles; el láser se difumina al pasar por un valle y se refleja al pasar por la cresta, lo que crea un patrón de luz-no luz, que a su vez forma un código binario, igual al que utilizan las computadoras, donde los valles están representados por el cero y las crestas por el uno. El conjunto de unos y ceros (bits) forma una serie de códigos, y este paquete de información, al ser procesada e interpretada, se traduce en música o imágenes.

Fuentes "Disco compacto", Enciclopedia Microsoft Encarta 99 • *Cómo son y cómo funcionan casi todas las cosas*, Reader's Digest, México, 1991 • web.mit.edu/invent/iow/rusell.html

Foto Archivo

Carta compromiso al ciudadano

En Profeco trabajamos todos los días para que los proveedores cumplan con las obligaciones que tienen con el consumidor. Por tal motivo, elaboramos la Carta compromiso al ciudadano, en la que nos comprometemos públicamente a mejorar la calidad del servicio que presta nuestro Centro de Trámites y Servicios Empresariales (CTSE) y las delegaciones Profeco en todo el país, para, de esta manera, facilitar al proveedor el cumplimiento de su obligación de dar a conocer al consumidor la información relativa a productos, bienes o servicios que comercializa, así como garantizar que cumpla con las Normas Oficiales Mexicanas (NOMs).

La Carta compromiso al ciudadano define la finalidad, las responsabilidades del proveedor de algún producto o servicio, y los requisitos y tarifas para tramitar una solicitud de análisis, asesoría o capacitación en información comercial ante Profeco; además, plasma nuestro compromiso de brindar un servicio oportuno, amable y transparente, sustentado en acciones muy concretas.

Gracias por contribuir con nosotros en el esfuerzo de garantizar los derechos de los consumidores.

¡Dénos su confianza para mejorar el servicio que le ofrecemos!

Consulte la carta completa en nuestro sitio de internet: **www.profeco.gob.mx.**

ALERTA al consumidor

Profeco vigila permanentemente prácticas comerciales indebidas y publicidad engañosa; inmoviliza productos peligrosos e impone multas y clausuras a las empresas que atentan contra los derechos de los consumidores. Usted también tiene el poder: el poder de no comprar y de presentar su denuncia. Compartimos así la responsabilidad y el poder, porque todos somos consumidores.

Incendios en Navidad

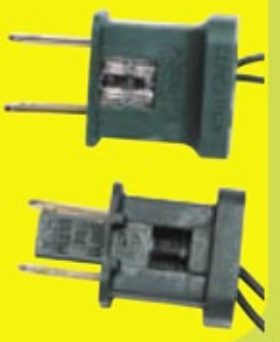
Muchas de las series de luces para el árbol y adornos navideños luminosos que se venden en el mercado, tanto formal como informal, representan un riesgo para su seguridad, pues el grueso del cable que utilizan es inferior al que establecen las normas, lo que pude provocar un **cortocircuito y un incendio.**

No arriesgue su seguridad: al comprar series y adornos navideños luminosos verifique que el grosor del cable sea el adecuado (aquí le mostramos los tamaños reales).

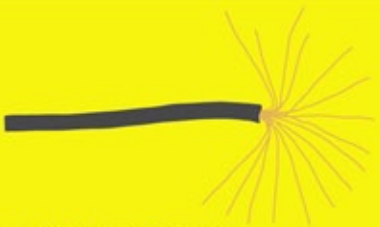
NO COMPRE

con alambre de menos de 0.3 mm²

... o alambre de entre 0.3 y 0.5 mm², con fusible



ES SEGURO



con alambre de 0.5 mm² o más...

peligro mortal

ONCE DAILY VIOXX® (rofecoxib)

A pesar de que el grupo farmacéutico Merck retiró del mercado mundial su medicamento Vioxx por incrementar el riesgo de infarto, y de que la Secretaría de Salud ordenó el retiro del medicamento en nuestro país, en algunas farmacias todavía se vende el producto. **No lo adquiera y pida a su médico otras alternativas.**

Aliviar no significa curar

La publicidad de muchos "productos milagro" afirma que son capaces de *aliviar* la calvicie, la obesidad, la impotencia, la fatiga, etc.; pero ¿sabía que cuando un comercial le dice que un producto *alivia* un padecimiento no **significa que lo *cura*?**

Cuando se alivia **se mitigan o disminuyen los síntomas de una enfermedad; en cambio, cuando se** cura **se** elimina **la causa de dicha enfermedad**.

Los anunciantes saben que en el habla común no se hace una distinción entre ambos conceptos, y utilizan engañosamente **el término "aliviar".**

¡No se confunda!

FALSO tequila de Tequila

Muchos de los "tequilas" que le ofrecen a granel en las poblaciones de Tequila, Arandas y Amatitán se destilan caseramente y no cumplen con las especificaciones de calidad y sanitarias que exige la normatividad. Cuidado: se trata de un mercado clandestino, ya que para operar como una empresa productora y/o envasadora de esta bebida el Consejo Regulador del Tequila certifica, entre otras cosas, que el agave utilizado sea de la especie Weber Azul y que se cultive en la zona protegida.

Alto riesgo en internet

Cualquier aficionado podría creer que internet es la mejor tienda de discos del mundo, el casino más atractivo y la revista pornográfica más surtida del mercado, y todo esto sin costo adicional.

El desengaño llega cuando en el recibo telefónico aparecen cargos de miles de pesos por llamadas telefónicas de larga distancia que el consumidor realizó **sin darse cuenta** al dar clic en un vínculo (link) y bajar un programa que se conecta, a través del módem, a un servidor en el extranjero.

Cuando navegue por internet, no instale programas de contenido desconocido y lea las letras chiquitas antes de dar el próximo clic. ¡No hacerlo puede salirle muy caro!

Entérese de éstas y otras noticias en
www.profeco.gob.mx.

Programas de recompensa

¿Gane comprando?

Foto Archivo

La lealtad de los consumidores es uno de los principales intereses de las empresas; por eso, para mantenerla o construirla, algunas de ellas utilizan como estrategia programas de puntos y recompensas. Conozca cuáles son los más conocidos, cómo funcionan, cuáles son los beneficios que otorgan y cómo aprovecharlos al máximo.

Los programas de recompensa son una práctica común de cada vez más proveedores y empresas. Estos programas se diferencian de las promociones u ofertas porque en estas últimas no se conocen las necesidades del consumidor y son temporales, mientras que los programas de puntos y recompensas buscan establecer una relación a largo plazo con el cliente para mejorar la calidad o diversidad de sus servicios y productos, y así mantener su fidelidad.

Con el fin de conocer el funcionamiento de este tipo de programas, de junio a agosto del 2004 realizamos un levantamiento[1] en el que se analizaron 50 programas de diversos giros comerciales que operan en México, como hoteles, tiendas departamentales, cines, aerolíneas, empresas telefónicas, bancos y renta de autos, entre otros.

Punto por punto

Para participar en un programa de puntos es común inscribirse o darse de alta, pues desde ese momento la empresa comienza a obtener información sobre sus gustos y necesidades a través de un registro sistemático (en el sondeo se observó que el 78% de los programas analizados requieren inscripción y sólo 8% cobran una cuota).

La obtención de puntos es muy sencilla, por cada compra o contratación de un producto o servicio participante, automáticamente se registran ciertos puntos en una cuenta individual (generalmente, los puntos representan un porcentaje del monto total de su compra); al acumular determinada cantidad, los puntos pueden canjearse por productos o servicios.

Otro beneficio de estos programas es el trato preferencial, con el que los miembros reciben privilegios sobre los demás clientes, como atención más personalizada, cordial y rápida. En nuestro sondeo encontramos que poco más de la mitad de los programas ofrecen este beneficio. También existen empresas que organizan eventos sociales o deportivos exclusivos para sus miembros, con el fin de mantener una relación más estrecha con el cliente.

En algunos programas el canje de puntos tiene vigencia limitada, es decir, si suponemos que ésta es de un año, todos los puntos acumulados en este periodo se pierden si no fueron utilizados y se vuelve a comenzar de cero. Esto es de gran importancia, ya que de acuerdo con nuestra encuesta, poco más de la mitad de los participantes en este tipo de programas ignora que hay una fecha límite para cambiar puntos, con lo cual no se está aprovechando al máximo los beneficios otorgados por estos programas.

Los programas funcionan de manera distinta y ofrecen diversos beneficios dependiendo del giro comercial de la empresa que lo aplica. Los más mencionados y con mayor participación son los bancos a través del servicio de tarjetas de crédito (48.1%), tiendas departamentales (16.5 %) y líneas aéreas (10.91%). Otros giros comerciales que cuentan con este tipo de programas son las tiendas de autoservicio, telefonía celular y fija, restaurantes, cines, hoteles y farmacias, entre otros. A continuación le presentamos la información de los programas más populares.

Foto Archivo

Bancos

Para acumular puntos a través de tarjetas de crédito bancarias usted debe solicitar su inscripción al programa (la cual generalmente es gratuita), ya sea por internet o por teléfono. La mecánica para acumular puntos depende de cada banco, pero la más común es que por cada compra realizada con su tarjeta afiliada reciba en puntos un porcentaje del monto de su compra en puntos (generalmente 10%), que se acumulan automáticamente. Así, mes con mes le llegará información en su estado de cuenta sobre puntos acumulados y utilizados. La excepción en cuanto a la manera de funcionar es el programa Membership Rewards de American Express, como se explicará más adelante.

Ahora bien, para acumular el mínimo de puntos con los que recibe algún beneficio, por ejemplo, en Banamex, Bancomer y Banorte, debe haber gastado aproximadamente entre 12 mil y 20 mil pesos. Los productos a canjear tienen un valor de entre 129 y 200 pesos. De acuerdo con el

1 La información presentada en este artículo es resultado del sondeo "Puntos y recompensas" y de una encuesta aplicada a más de 3,000 personas mayores de 18 años que viven en la Ciudad de México. La encuesta se levantó del 29 de julio al 30 de agosto del 2004 y los resultados tienen un nivel de confianza de 95% y un margen de error de ±2.5%.

Foto Archivo

gasto que usted realiza y el beneficio que obtiene, estos programas le estarían beneficiando o compensando con el 1%. (Ver cuadro 1)

En el cuadro correspondiente no se consideró el programa de American Express debido a que funciona de modo diferente. En primer lugar, deben pagarse 40 dólares por inscripción al programa; asimismo, el monto mínimo de puntos acumulados (100) sólo se usa para donarlos a instituciones de beneficencia. En segundo, se otorga un punto por cada dólar gastado o su equivalente en moneda nacional.

Para efectuar la comparación con los otros programas se escogió de la lista de premios cuatro entradas a Cinemark con valor de $188 pesos[2] debido a que es el premio con menor número de puntos (1,600). Para obtenerlos el suscriptor debió gastar aproximadamente 18,597 pesos (1,600 más 40 dólares por inscripción, de acuerdo con el tipo de cambio de $11.34 del 19 de agosto del 2004), lo cual le retribuye 1%. Aunque el porcentaje es similar a los otros casos, cabe resaltar que puede variar de acuerdo con el tipo de cambio.

Tiendas departamentales

Para afiliarse a este tipo de programas, a veces es necesario llenar una solicitud que no tiene costo. La manera de acumular puntos en este tipo de tiendas es, por lo general, a través de la tarjeta de crédito de la propia tienda, o bien, se le entrega una tarjeta que lo acredita como miembro del programa, la cual debe presentar en cada compra que realice, sin importar la forma de pago.

Los puntos se otorgan sobre un porcentaje del monto total de cada compra (generalmente del 10%) y el canje únicamente se hace por mercancía dentro de la misma tienda. En este tipo de programas los puntos suelen tener fecha de vencimiento. Usted puede consultar sus movimientos en el estado de cuenta de la tarjeta de crédito o en la que lo acredita como miembro del programa, donde aparecerán los puntos generados, utilizados y cancelados.

En Sears, por ejemplo, es necesario acumular 500 puntos para hacer el primer canje, a partir de éste, los siguientes canjes se harán únicamente con múltiplos de 100. Es decir, si usted cuenta con 187 puntos, deberá canjear 100 o bien esperarse a juntar 200, mientras que en El Palacio de Hierro, el canje se puede hacer con 100 puntos desde la primera vez.

El siguiente ejercicio se realizó tomando como base 500 puntos a canjear en ambas tiendas, como si fuese el primer canje. El gasto que debe realizarse para obtener 500 puntos en Sears es de 4 mil pesos, y en Palacio de Hierro de 5 mil pesos, esta diferencia se debe a que en la primera tienda le regalan 100 puntos por inscripción, lo que provoca que la retribución final sea mayor en Sears. Sin embargo, usted debe tomar en cuenta que en un segundo canje, exactamente con las mismas condiciones, el porcentaje se igualará a 10%, ya que no habrá ningún bono. (Ver cuadro 2)

2 Boletos para adultos después de las 6 de la tarde, en fin de semana, sucursal Bosques de las Lomas.

1 Costo-beneficio en bancos

Empresa	Programa	Porcentaje de acumulación de puntos por monto de compra	Mínimo de puntos acumulables	Premio mínimo	Valor del premio mínimo (pesos)	Gasto total (pesos)	Compensación del programa
Banorte	Puntos Banorte	33	4,000	Libro *Colección de recetas para sus fiestas*	129	12,125	1.06
Bancomer	Puntos Bancomer	10	2,000	Libro *Guía de autocuidados de la Clínica Mayo*	199	20,000	1.00
Banamex	Puntos Premia	10	2,000	Depósito de $200 a su cuenta	200	20,000	1.00

Fuente: Elaboración propia. Información recabada el 17 de agosto del 2004.
Nota: Los premios son muy cambiantes, por lo que las opciones presentadas pueden variar a la fecha de publicación.

2 Costo-beneficio en tiendas departamentales

Empresa	Programa	Porcentaje de acumulación de puntos por monto de compra	Bono de puntos por inscripción	Puntos acumulados	Premio por 500 puntos	Valor del premio (pesos)	Gasto para acumular 500 puntos (pesos)	Compensación del programa
Sears	Puntos Sears	10	100	500	Loción After Shave Emporio 100 ml	480	4,000	12.00
El Palacio de Hierro	Puntos Palacio	10	0	500	Must pour Homme eau de toilette, vaporizador Cartier	500	5,000	10.00

Fuente: Elaboración propia. Información recabada el 7 de octubre del 2004.
Nota: Los premios son muy cambiantes, por lo que las opciones presentadas pueden variar a la fecha de la publicación.

Aerolíneas

Las líneas aéreas introdujeron por primera vez los programas de puntos y recompensas a nuestro país, en 1994. Para pertenecer a los programas de viajero frecuente es necesario solicitar la inscripción. Al inscribirse se le entrega una tarjeta que lo acredita como miembro y en donde se abonan los puntos. Este trámite puede realizarse vía internet, por teléfono o directamente en las oficinas de cada empresa.

Por cada boleto de avión que compre se le abonan millas o kilómetros, que es la forma de llamar a los puntos. Es importante señalar que el número de millas o kilómetros depende de tres factores: la distancia del destino, el tipo de viaje (sencillo o redondo) y la clase en la que viaja (primera clase o turista). Usted puede calcular sus puntos al comprar su boleto, o bien, algunas empresas cuentan con simuladores en internet.

Con el propósito de ofrecer mayores beneficios a sus miembros las principales aerolíneas mexicanas han establecido alianzas con otras aerolíneas, hoteles de prestigio, tarjetas de crédito y compañías de renta de autos. Además, este tipo de programas benefician a sus miembros con un trato preferencial, el cual consiste en tener mostradores especiales en oficinas de ventas y para documentación en aeropuertos, y acceso a servicios de primera clase, entre otros.

El procedimiento varía en cada aerolínea. Por ejemplo, para acumular los puntos mínimos necesarios para canjearlos por un viaje redondo de la Ciudad de México a Acapulco en

Las alianzas

Foto Archivo

Para brindar mayores beneficios al consumidor, muchas de las grandes empresas realizan convenios, lo que ofrece a sus clientes dos ventajas importantes: la oportunidad de acumular un número mayor de puntos al consumir en otras empresas y obtener una gama más amplia de beneficios.

En el primer caso, debe tomar en cuenta que si su programa tiene alianzas con cinco empresas diferentes, usted no debe estar inscrito en los cinco programas, simplemente al consumir con empresas aliadas acumula puntos. Sin embargo, en muchos casos el abono no se hace de manera automática, sino al momento del canje.

En el segundo caso, usted tiene la posibilidad de elegir los productos que su programa le ofrece o bien canjear sus puntos por bienes o servicios de empresas aliadas.

Por ejemplo, si usted estuviera inscrito en un programa con una tarjeta bancaria, tendría la opción de liquidar su saldo con puntos o canjearlos por la licuadora que ofrece su programa; pero si el banco tiene alianzas con aerolíneas u hoteles, tendría la posibilidad de elegir boletos de avión o noches de hospedaje gratis. Cabe mencionar que al escoger beneficios con las empresas asociadas, usted debe ajustarse a las condiciones de canje del programa aliado y ya no del suyo.

Es importante tener en cuenta que aunque existan alianzas entre empresas, cada una tiene sus propias políticas y restricciones para canjear los puntos, por lo que si desea realizar alguna transferencia de puntos, le recomendamos investigar los términos y condiciones de esa empresa.

La lealtad no tiene

tamaño

No solamente las grandes empresas llevan a cabo programas de puntos y recompensas, también algunas tiendas pequeñas, como carnicerías, dulcerías, pollerías, cafeterías o tiendas de abarrotes, tienen programas que siguen la misma mecánica que las empresas grandes. Tal vez no le den una tarjeta personalizada con el logotipo de la tienda, pero a cambio le dan una tarjeta sencilla de cartón donde podrá acumular sellos o estampillas en cada compra, canjeables por productos que vende la misma tienda o descuentos en su próxima compra. Tampoco le pedirán que llene una solicitud o que pague una inscripción para pertenecer al programa, ya que este tipo de establecimientos tienen un trato directo con sus clientes, por lo que el conocimiento de sus gustos y necesidades lo obtienen de primera mano.

Foto Archivo

Poco más de la mitad de los participantes en este tipo de programas ignora que hay una fecha límite para cambiar puntos, con lo cual no se está aprovechando al máximo los beneficios otorgados por estos programas.

3 Costo-beneficio en aerolíneas

Empresa	Programa	Bono de inscripción (millas / km)	Mínimo de millas o km	Premio elegido
Mexicana (millas)	Frecuenta	4,000	20,000	Viaje redondo (Mex-Aca) en clase turista
Aereomexico Club (kilómetros)	Premier	6,400	32,000	Viaje redondo (Mex-Aca) en clase turista

Fuente: Elaboración propia. Información recabada el 7 de octubre del 2004.
***Cotización viaje:** del 27 al 29 de noviembre del 2004.
Los precios incluyen IVA y TUA

Mexicana (20,000 millas) y Aeroméxico (32,000 km), se deben realizar 13 viajes redondos en dicho recorrido[3], con un costo total de más de 50 mil pesos[4]. Por lo que en este ejemplo la compensación a los miembros de sus programas es del 7.7%. (Ver cuadro 3)

Sin embargo, el mismo ejemplo aplicado en el programa Aviacpass de Aviacsa le ofrecería mayores beneficios, ya que en esta línea aérea por cada cinco boletos comprados le regala uno de las mismas condiciones, por lo que en nuestro ejemplo[5], con un costo total de $15,785 por los cinco boletos, el programa le redituaría el 20%. No obstante, debe tomar en cuenta que al preferir este porcentaje de compensación deja de lado otros beneficios que le ofrecen las otras aerolíneas, como la posibilidad de acumular puntos más rápidamente con las alianzas o el trato preferencial.

3 El boleto de viaje se cotizó para un viaje redondo México-Acapulco de clase turista, en fin semana (del 27 al 29 de noviembre del 2004).
4 Para obtener el gasto total se consideró el bono de inscripción de cada empresa.
5 Cotización de un viaje redondo, en clase turista a Mex-Aca, del 27 al 29 de noviembre del 2004.

Cines

Para pertenecer a estos programas es necesario llenar una solicitud y pagar un promedio de 45 pesos. Al inscribirse se le entrega una tarjeta que lo acreditará como miembro, la cual será utilizada para acumular los puntos al adquirir entradas al cine, productos en la dulcería o en cualquier establecimiento perteneciente a la empresa. Por lo general, se otorga 5% en puntos sobre el monto total de las compras y estos son canjeables por diversos productos, como palomitas, refrescos y entradas.

En este tipo de programas no se requiere un mínimo de puntos para comenzar a canjear, usted puede cambiar sus puntos por lo que le alcance. Sin embargo, para realizar el canje de los puntos es importante que tenga en cuenta que, por ejemplo, para obtener un boleto gratis[6] en Cinemex y Cinépolis usted necesita gastar cerca de mil pesos.

6 Los boletos fueron cotizados para una persona adulta, en los horarios de tarifa más alta (sábados y domingos) en Cinemex (Mundo E) y Cinépolis (Plaza Satélite).

4 Costo-beneficio en cines

Empresa	Programa	Costo de inscripción (pesos)	Porcentaje de acumulación de puntos por monto de compra	Premio
Cinemex	Invitado Especial	42	5	Entrada al cine
Cinépolis	Club Cinépolis	45	5	Entrada al cine

Fuente: Elaboración propia. Información recabada el 18 de septiembre del 2004.

Valor del viaje Mex-Aca* (pesos)	Gasto total de 13 viajes (pesos)	Compensación del programa
4,055	52,669	7.70
3,941	51,233	7.69

En este caso es importante mencionar que se tomó en cuenta el costo de la inscripción para determinar el porcentaje que la empresa retribuye a sus clientes (4.7%), pues en su primer canje en realidad apenas estaría recuperando lo invertido en su inscripción y sería a partir del segundo cambio cuando la compensación sea a favor. (Ver cuadro 4)

Cómo los vemos

A pesar de que en los últimos años los programas de puntos y recompensas se han ido extendiendo en nuestro país, todavía no son muy reconocidos por la población en general, sólo son identificados por sectores con nivel de ingresos altos. De acuerdo con nuestra encuesta, sólo el 37% del total de encuestados ha escuchado hablar sobre programas de puntos y recompensas.

Aunque al 77% del total de encuestados no les interesa participar, ya que piensan que el gasto que se debe realizar es excesivo y el beneficio poco significativo, los premios o servicios gratuitos son el principal motivo para quienes sí se deciden a hacerlo, ya que buscan que las empresas les reditúen una parte del dinero que han gastado en sus productos o servicios.

Valor de una entrada (pesos)	Gasto total de 20 entradas e inscripción (pesos)	Compensación del programa
47	982	4.79
47	985	4.77

Con respecto a las personas encuestadas que pertenecen a algún programa, se observó que la mayoría conoce los mecanismos para canjear sus puntos, así como dónde consultar los puntos acumulados. En contraste, el 40% no conoce las limitaciones o restricciones que las empresas tienen para canjear los puntos. Al respecto, le recomendamos analizar muy bien estas políticas debido a que pueden hacer la diferencia entre maximizar los beneficios de su programa o desaprovecharlo por completo.

Antes de canjear puntos verifique el número de puntos requerido para obtener el premio o recompensa deseada, su disponibilidad, el tiempo necesario para solicitarlo y las condiciones de canje.

Otro aspecto importante que hay que resaltar es la poca información disponible sobre los programas. A lo largo de esta investigación se solicitaron informes a diversas empresas, directamente en sus sucursales o vía telefónica como consumidor, obteniendo poca información sobre el funcionamiento de éstos, así que es muy importante informarse bien sobre los mecanismos y beneficios del programa, así como comparar entre empresas similares, ya que en nuestra encuesta el 78% de los encuestados que participan en alguno dijo no haber comparado antes de inscribirse.

A pesar de estar inscritos en algún programa, la mayoría de los encuestados (80%) contestaron que no incrementan sus compras con el fin de alcanzar los puntos requeridos para un premio, mientras que el 34% dijo que aun participando en sus respectivos programas, les es indiferente pagar o comprar con la empresa a la cual están afiliados. Un aspecto importante que encontramos en nuestro sondeo es que hay empresas que aun dentro de su programa manejan diferencias entre miembros, dependiendo del nivel de consumo, por lo que es muy importante que si usted ha decidido pertenecer a un programa elija aquel en donde su consumo será frecuente, garantizando la acumulación constante de puntos.

En algunas empresas se pueden comprar puntos para alcanzar un premio; esto es una buena opción en caso de que sus puntos acumulados estén a punto de expirar y no se tengan los suficientes para poder canjearlos. Recuerde que siempre es mejor tener la posibilidad de usarlos, que perderlos definitivamente.

En los programas de aerolíneas...

- **En algunos casos los puntos acumulados tienen una vigencia, por lo que a su vencimiento se anularán automáticamente.**
- **La información personal siempre debe estar actualizada.**
- **Existen temporadas en las que no se puede viajar con boletos canjeados por puntos, o bien, solamente le serán acreditados si el trámite se realiza con mínimo 6 meses de anticipación.**
- **Para canjear los puntos debe presentar una identificación oficial y la tarjeta que lo acredita como miembro del programa de puntos, por lo que en caso de extravío, es necesario reportarla y solicitar su reposición.**
- **Si los puntos no le son acreditados o no se encuentran reflejados en su estado de cuenta, deberá presentar los boletos de avión y los pases de abordar originales y con copia legible, por lo que se recomienda guardarlos.**

En general, existen grandes diferencias entre los diversos giros comerciales en cuanto a la compensación que los programas ofrecen a sus miembros, pero entre empresas del mismo ramo, el porcentaje de compensación es el mismo; sin embargo, la oferta de servicios, productos y beneficios es la que hace la diferencia entre uno y otro, analice cuál es el que se adapta mejor a sus gustos, necesidades y hábitos de compra.

No todo lo que parece leche lo es

Leche, fórmulas lácteas y productos lácteos combinados

De un tiempo para acá, en los anaqueles del supermercado, los consumidores encontramos, situados junto a la leche, productos que parecen serlo pero no lo son. Se trata en realidad de fórmulas lácteas y productos lácteos combinados. Entérese aquí de cuál es la diferencia y de las distintas calidades de estos tres productos.

Foto José Rodríguez

Hubo una época en que el único intermediario entre el establo y el hogar era el repartidor de leche. De entonces acá, la tecnología ha hecho que la leche pase por muy diversos procesos antes de llegar a la mesa. Algunos procesos buscan asegurar su calidad sanitaria, mientras que otros están diseñados para disminuir sus contenidos originales de grasa, lactosa u otros componentes, con lo que se obtienen diversos tipos de leche (como la parcialmente descremada, la descremada, la deslactosada, etc.).

Sin embargo, cuando en este proceso se disminuye la cantidad de proteína de la leche, el producto ya no puede seguir denominándose leche, sino fórmula láctea o producto lácteo combinado. Todo lo anterior se especifica en la Norma Oficial Mexicana NOM 155-SCFI-2003 que, como veremos, no siempre se cumple.

Foto José Rodríguez

Entonces, ¿qué es la leche?

La leche, tal como sale de la vaca, es un alimento compuesto principalmente de agua (entre 85 y 89%) y sólidos como la grasa, proteínas, lactosa y minerales (calcio, fósforo, zinc y magnesio, entre otros). Contiene también vitaminas A, D y del grupo B, especialmente B2, B1, B6 y B12.

Dado que el contenido de grasa, proteínas y otros constituyentes de la leche varía con la raza del ganado, su alimentación, y las condiciones ambientales y estacionales, entre otros factores, la leche envasada es procesada para estandarizar los contenidos de sus componentes. También se procesa para asegurar su calidad sanitaria (ver recuadro "Leche pasteurizada y ultrapasteurizada") y para elaborar distintos tipos de leche, que son los siguientes:

1. Entera
Es la más cercana al alimento original, y por eso es la que más grasa tiene. Por norma, debe contener al menos 30 gramos por litro de grasa butírica (la grasa propia de la leche).

2. Parcialmente descremada
Esta leche debe tener un contenido de grasa butírica de 6 a 28 gramos por litro. En esta categoría se incluye la leche **semidescremada**.

3. Descremada
Esta leche debe tener un contenido de grasa butírica de 5 gramos por litro, como máximo.

4. Con grasa vegetal
En esta leche se ha remplazado la grasa butírica por grasas de origen vegetal, que algunos consumidores prefieren porque contiene menos colesterol.

5. Deslactosada
A esta leche se le quita la lactosa, a la que algunas personas presentan intolerancia. (Por su limitado consumo, en este estudio este tipo de producto no fue analizado.)

Ficha técnica

Periodo del estudio: 6 de septiembre al 1 de noviembre del 2004
Periodo de muestreo 6 de septiembre al 25 de octubre del 2004
Marcas analizadas: 125
Pruebas realizadas: 9,500

Normatividad

NOM 155- SCFI-2003. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
NOM-002-SCFI-1993. Productos preenvasados. Contenido neto, tolerancias y método de verificación.

En general, la grasa que se retira durante el proceso de estandarización se utiliza para elaborar otros productos lácteos como crema, quesos y mantequillas, entre otros.

Por otro lado, la leche también se caracteriza por su contenido de **sólidos no grasos**, que debe ser de al menos 83 gramos por litro. Estos sólidos no grasos son, principalmente, de tres tipos:

- **Proteínas:** Este componente caracteriza a todos los tipos de leche ya mencionados, y resulta de la mayor importancia por su valor nutricional. Conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM 155-SCFI-2003, la leche debe contener un mínimo de 30 gramos por litro de las proteínas que le son propias –como la caseína y las de los lactosueros–, de las cuales al menos el 70% debe ser caseína (proteína exclusiva de le leche que aporta aminoácidos esenciales).
- **Lactosa:** Es el azúcar de la leche, y su contenido debe ser de entre 43 y 50 gramos por litro.
- **Minerales:** Son componentes que complementan el valor nutritivo de la leche.

La misma NOM también establece valores específicos para otras características de la leche como la acidez, la densidad y varias más.

Fórmulas lácteas y productos lácteos combinados

En parte para evitar que los consumidores confundan los productos que son propiamente leche con los que no lo son, la NOM incluye también las características de las fórmulas lácteas y de los productos lácteos combinados. Su diferencia principal con la leche es **la menor cantidad de proteínas propias de leche que contienen**. Para su correcta identificación, estos productos deben señalar claramente su denominación en el envase, y desde luego no pueden denominarse leche **ni sugerir que lo son**. Si adicionan grasa vegetal, deben usar la denominación "formula láctea con grasa vegetal" o "producto lácteo combinado con grasa vegetal", además de declarar sus contenidos de grasa y proteína. La clasificación de "entera", "parcialmente descremada" o "descremada" no está considerada para ellos.

De acuerdo con la normatividad, la **fórmula láctea** es un producto que debe elaborarse a partir de los ingredientes propios de la leche (caseína, lactosueros, grasa y agua). A diferencia de la leche, que debe contener al menos 30 gramos por litro de proteína de la leche, una fórmula láctea puede tener tan sólo 22 gramos por litro. Asimismo, el contenido de lactosa debe ser no menor a 55 gramos por litro.

Por otro lado, **el producto lácteo combinado** puede tener un contenido proteínico aún más bajo: un mínimo de 15 gramos por litro de proteína propia de la leche.

En todos los casos, al menos el 70% de estas proteínas deben ser caseína.

Leche pasteurizada y ultrapasteurizada

Uno de los procesos practicados para asegurar la calidad sanitaria es la pasteurización. En función de este proceso, todos los tipos de leche, así como las fórmulas lácteas y los productos lácteos combinados pueden ser pasteurizados o ultrapasteurizados.

- La **pasteurización** es un tratamiento térmico en el cual se calienta la leche para matar levaduras, mohos y bacterias patógenas (y la mayoría de las otras bacterias), así como para inactivar ciertas enzimas; todo sin alterar mucho el sabor de la leche. El proceso se denomina así en honor de Luis Pasteur, a quien se deben sus principios básicos.

  La pasteurización puede realizarse calentando la leche a una temperatura mínima de 63º C durante por lo menos 30 minutos, o calentándola a una temperatura de al menos 72º C durante un lapso no menor a 15 segundos. En cualquiera de los métodos, el proceso se sigue con un enfriamiento rápido a 7º C o menos. Aunque durante el proceso de pasteurización se destruyen los microorganismos patógenos presentes, la leche pasteurizada no es un producto de larga duración: por lo general tiene una caducidad de unos 3 a 5 días y requiere refrigeración.
- La leche **ultrasteurizada** –conocida también como UTH (Ultra High Temperature)– se lleva a temperaturas más altas (entre los 130 y los 150º C) durante lapsos más cortos (1 a 5 segundos), seguido también de un brusco enfriamiento. Este tratamiento hace que el producto, sin abrir, se conserve varios meses (3 o más) a temperatura ambiente.

Fuentes Kirk Othmer. *Enciclopedia de tecnología química*, Colección de Textos Politécnicos. Serie Química. IPN, Limusa-Noriega Editores, México, 1998 / Charles Alain, *Ciencia de la leche*, Continental, México, 1984.

El estudio

Para el presente estudio se analizaron 105 marcas de leche en sus presentaciones de entera, parcialmente descremada (que incluye la semidescremada) y descremada, de las cuales 36 correspondieron a leche pasteurizada y 69 a leche ultrapasteurizada. También se analizaron 17 fórmulas lácteas y 3 productos lácteos combinados.

Muchas de las marcas reportadas se comercializan a nivel nacional. Las muestras analizadas para el estudio fueron compradas en diversos puntos de venta localizados en el Distrito Federal, Guadalajara, León y Querétaro. Al adquirirlas se verificó que estuvieran dentro de su fecha de caducidad y en empaques cerrados que no presentaran abombamiento o daños. Siempre que fue posible se analizaron tres muestras de cada producto.

Foto José Rodríguez

Las pruebas de leches

Cada producto se sometió a las pruebas que a continuación se indican.

Información al consumidor. Se verificó que la etiqueta incluyera información sobre su contenido neto, denominación, marca, razón social, nombre y domicilio del fabricante o comercializador, fecha de caducidad y lote. También debían ostentar sus contenidos de grasa y proteína. A excepción de los contenidos de vitaminas y minerales, se revisó que la información en la etiqueta fuera veraz y no incluyera leyendas que indujeran al error o engaño.

Contenido de proteínas. Conforme a lo exigido en la normatividad, se verificó que todas las leches tuvieran como mínimo 30 gramos por litro de proteínas y que de éstas al menos el 70% fuera caseína.

Contenido y origen de la grasa. Se verificó que la grasa contenida en las leches fuera la propia de la leche (butírica), o grasa vegetal cuando así se señalaba en su denominación. También se revisó que la cantidad de grasa cumpliera con el tipo de leche correspondiente y con lo ostentado en etiqueta; es decir, la leche entera debía contener un mínimo de 30 gramos por litro; la parcialmente descremada, entre 6 y 28 gramos por litro; y la descremada no debía rebasar los 5 gramos por litro.

Lactosa (azúcar). Se verificó que el contenido de lactosa estuviera entre los 43 y 50 gramos por litro que exige la normatividad.

Sólidos no grasos. El contenido de estos sólidos debía cumplir con el mínimo de 83 gramos por litro.

Otras características. Se determinó que la acidez y la densidad de las muestras estuviera dentro del rango de exigido por la normatividad.

Las pruebas de fórmulas lácteas y productos lácteos combinados

Dadas sus características propias, las fórmulas lácteas y los productos lácteos combinados fueron sometidos a pruebas particulares para verificar que cumplen con los requisitos que señala la normatividad para estos productos.

Para las fórmulas lácteas se determinó su contenido de grasa, proteínas, caseína, lactosa y sólidos no grasos, además de su densidad y acidez. En el caso de los productos lácteos combinados se determinaron los contenidos de grasa, proteína y caseína. En ambos casos se determinó que la información en sus etiquetas fuera completa y veraz, y **no confundiera al consumidor acerca de la composición y características del producto.**

Leches que SÍ cumplen en todos los aspectos

Leche entera pasteurizada

Al Día / 1 L / DF y Guadalajara
Alpura Clásica / 1 L / DF
Alpura Suprema / 1 L / DF
Boreal / 1.89 L / DF
Lala Suprema 21 / 1 L / DF y León
Lala Premium / 1 L / DF
León / 1 L / León
Los 19 Hermanos / 1 L / Guadalajara
Querétaro /1 L / Querétaro
Santa Clara / 1.890 L / DF
Sello Rojo / 1 L / Guadalajara

Leche entera ultrapasteurizada

Aguascalientes / 1 L / DF
Al Día / 1 L / DF
Best Choice / 1 L / DF
Boreal / 1 L / DF
D´Lisa / 1 L / DF
Great Value / 1 L / DF
La Pureza / 1 L / Guadalajara
Lala Premium / 1 L / DF y Guadalajara
León / 1 L / León
Monarca Rehidratada / 1 L / DF y Guadalajara
Parmalat / 1 L / DF
Qué Leche / 1 L / Querétaro
Santa Clara / 1 L / DF
San Marcos / 1 L / DF

Leche parcialmente descremada (incluyendo semidescremada) pasteurizada

Alpura Semi / 1 L / DF (20 g/l)
Lala / 1 L / DF (16 g/l)
San Marcos / 1 L / León (16 g/l)
Sello Rojo / 1 L / Guadalajara (21 g/l)

Leche entera pasteurizada

Marca / Presentación / Adquirido en	Contenido neto	Información comercial	Parámetros de calidad (contenidos)				
			Grasa	Proteína	Caseína	Azúcar (lactosa)	Sólidos no grasos
San Marcos / 1 L / Querétaro, Guadalajara y León **Borden*** / 1.890 L / DF **Lucerne*** / 3.785 L / León	Cumplen	No declaran grasa y/o proteína en g/l o %	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen
Monarca / 1 L / Guadalajara	Una muestra tuvo 2% menos de lo declarado	Completa	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
San Juan / 1 L / Querétaro	Una muestra tuvo 3% menos de lo declarado	Completa	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Una muestra tuvo 2.4% menos de lo debido
La Pureza / 1 L / Guadalajara	Cumple	Completa	Cumple	Una muestra tuvo 6% menos de lo debido	Cumple	Cumple	Una muestra tuvo 2.4% menos de lo debido
Gota Blanca / 1 L / Querétaro y León	Cumple	Completa	Cumple	Contiene en promedio 10.3% menos de lo debido	Contiene en promedio 3.3% menos de lo debido	Cumple	Contiene en promedio 5.7% menos de lo debido
Valley Foods / 1 L / Querétaro y León	Cumple	Completa	Cumple	Contiene en promedio 11.8% menos de lo debido	Contiene en promedio 3.8% menos de lo debido	Cumple	Contiene en promedio 1.4% menos de lo debido
Alpari / 1.890 L / Guadalajara	Cumple	No declara grasa y/o proteína en g/l o %	Cumple	Una muestra tuvo 37% menos de lo debido	Una muestra tuvo 35% menos de lo debido	Cumple	Una muestra tuvo 12% menos de lo debido
Suiza / 1.86 L / DF	Cumple	No declara grasa y/o proteína en g/l o %	Contiene grasa vegetal y no la declara. Además contiene en promedio 10% menos de lo debido	Una muestra tuvo 21% menos de lo debido	Cumple	Una muestra tuvo 7% menos de lo debido	Cumple

* Producto hecho en Estados Unidos.

Leche parcialmente descremada (incluyendo semidescremada) ultrapasteurizada

Aguascalientes / 1 L / DF (16 g)
Al Día / 1 L / DF (16 g/l)
Alpura 2000 Semi / 1 L / DF (20 g/l)
Alpura 2000 Clásica / 1 L / DF y Guadalajara (28 g/l)
Best Choice / 1 L / DF (16 g/l)
Great Value / 1 L / DF (16 g/l)
Lala Semi / 1 L / DF (16 g/l)
León / 1 L / León (16 g/l)
Parmalat Lactium Mx / 1 L / DF (16 g/l)
Parmalat / 1 L / DF (16 g/l)
San Marcos / 1 L / Querétaro (16 g/l)
San Marcos con Calcio / 1 L / Querétaro (16 g/l)

Leche descremada pasteurizada

Lala Siluette Plus / 1 L / DF
Santa Clara / 1.890 L / DF

Leche descremada ultrapasteurizada

Aguascalientes Light / 1 L / DF
Al Día Light / 1 L / DF
Best Choice Lite / 1 L / Querétaro
Gota Blanca / 1 L / León
Great Value / 1 L / DF
Lala Siluette Plus / 1 L / DF
León / 1 L / León
Nestlé Svelty / 1 L / DF
San Marcos / 1 L / DF
San Marcos Light / 1 L / Querétaro
Santa Clara / 1 L / DF

Leche con grasa vegetal pasteurizada

Liconsa / 2 L / DF

Leche entera ultrapasteurizada

Marca / Presentación / Adquirido en	Contenido neto	Información comercial	Parámetros de calidad (contenidos)				
			Grasa	Proteína	Caseína	Azúcar (lactosa)	Sólidos no grasos
Araceli / 1 L / Querétaro **Carranco** / 1 L / Querétaro y León **Chipilo** / 1 L / DF y León **Del Rancho** / 1 L / DF y León **Lacdel** / 1 L / Querétaro **Leche Real de Tizayuca** / 1 L / DF **Querétaro** / 1 L / Querétaro **Sello Rojo** / 1 L / DF y Guadalajara	Cumplen	No declaran grasa y/o proteína en g/l o %	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen

Leche parcialmente descremada (incluyendo semidescremada) pasteurizada

Marca / Presentación / Adquirido en / Declaración de grasas	Contenido neto	Información comercial	Parámetros de calidad (contenidos)					
			Grasa	Proteína	Caseína	Azúcar (lactosa)	Sólidos no grasos	Observaciones
Lala Suprema 21 Light / 1 L / DF / 10 g/l **Lala Light** / 1 L / DF / 10 g/l	Cumplen	Completa	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Se declaran "light" pero contienen 10 g/l de grasa
Alpura Light Extra / 1 L / DF / 10 g/l	Cumple	Completa	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Se declara "light extra" y "baja en grasa" pero contiene 10 g/l
Borden* / 1.890 L / DF / 20.8 g/l **Lucerne*** / 3.785 L / León / 20.8 g/l	Cumplen	No declaran grasa y/o proteína en g/l o %	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	
Valley Foods / 1 L / Querétaro y	Una muestra León / 20 g/l menos de lo declarado	Completa tuvo 2%	Cumple	Contiene en menos de lo debido	Contiene promedio 17.5% 11.9% menos de lo debido	Cumple en promedio	Contiene 6% menos de lo debido	en promedio

* Producto hecho en Estados Unidos.

Leche parcialmente descremada (incluyendo semidescremada) ultrapasteurizada

Marca / Presentación / Adquirido en / Declaración de grasas	Contenido neto	Información comercial	Parámetros de calidad (contenidos)					
			Grasa	Proteína	Caseína	Azúcar (lactosa)	Sólidos no grasos	Observaciones
Alpura 2000 Light Extra / 1 L / DF / 10 g/l **Lala Light** / 1 L / DF y Guadalajara / 10 g/l	Cumplen	Completa	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Se declaran "light" pero contienen 10 g/l de grasa
Alpura 2000 Light / 1 L / DF y Guadalajara / 10 g/l	Cumple	Completa	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Se declara "light extra" y "baja en grasa" pero contiene 10 g/l de grasa
Araceli / 1 L / Querétaro / 16 g/l **Chedraui** / 1 L / León / 16 g/l **Chipilo** / 1 L / DF y León / 16 g/l **Leche Real de Tizayuca** / 1 L / DF / 16 g/l **Querétaro** / 1 L / Querétaro / 16 g/l **Sello Rojo** / 1 L / DF y Guadalajara / 16 g/l	Cumplen	No declaran grasa y/o proteína en g/l o %	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	
La Pureza / 1 L / Guadalajara / 16 g/l	Cumple	Completa	Cumple	Una muestra tuvo 4.6% menos de lo debido	Cumple	Cumple	Cumple	
Gota Blanca / 1 L / Querétaro / 16 g/l	Cumple	Completa	Cumple	Una muestra tuvo 6.7% menos de lo debido	Cumple	Cumple	Cumple	

Leche descremada pasteurizada

Marca / Presentación / Adquirido en	Contenido neto	Información comercial	Parámetros de calidad (contenidos)				
			Grasa	Proteína	Caseína	Azúcar (lactosa)	Sólidos no grasos
Sello Rojo Light / 1 L / Guadalajara **Borden Plus*** / 1.890 L / DF	Cumplen	No declaran grasa y/o proteína en g/l o %	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen

* Producto hecho en Estados Unidos.

Leche descremada ultrapasteurizada

Marca / Presentación / Adquirido en	Contenido neto	Información comercial	Parámetros de calidad (contenidos)					
			Grasa	Proteína	Caseína	Azúcar (lactosa)	Sólidos no grasos	Observaciones
Araceli / 1 L / Querétaro **Chedraui** / 1 L / León **Del Rancho** / 1 L / DF y León **Leche Real de Tizayuca Light** / 1 L / DF **Neolac Calci+** / 1 L / DF y León **Querétaro** / 1 L / Querétaro **Sello Rojo Light** / 1 L / DF y Guadalajara	Cumplen	No declaran grasa y/o proteína en g/l o %	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	
Parmalat Light / 1 L / DF, Querétaro y Guadalajara	Cumple	Completa	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Declara 0 de grasa pero contiene 5 g/l
La Pureza / 1 L / Guadalajara	Cumple	Completa	Cumple	Una muestra tuvo 4.7% menos de lo debido	Cumple	Cumple	Cumple	

Leche con grasa vegetal ultrapasteurizada

Marca / Presentación / Adquirido en / Declaración de grasas	Contenido neto	Información comercial	Parámetros de calidad (contenidos)				
			Grasa	Proteína	Caseína	Azúcar (lactosa)	Sólidos no grasos
Fortileche / 1 L / DF / 30 g/l **Nestlé Omega Plus** / 1 L / DF / 16 g/l **Nestlé Omega Plus con Hierro** / 1 L / DF / 16 g/l	Cumplen	No declaran grasa y/o proteína en g/l o %	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen	Cumplen
Chedraui / 1 L / León / 16 g/l	Cumple	Usa la denominación "semidescremada", que no está considerada para estos productos	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple

Formula láctea pasteurizada

Marca / Presentación / Adquirido en / Declaración de grasas	Contenido neto	Información comercial	Parámetros de calidad (contenidos)				
			Grasa	Proteína	Caseína	Azúcar (lactosa)	Sólidos no grasos
El Dorado / 1 L / DF / 30 g/l	Cumple	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos.	Cumple	Cumple	Cumple	Una muestra tuvo 9.1% menos de lo debido	Cumple
Valle Lac / 1 L / DF / 30 g/l	Cumple	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos.	Cumple	Cumple	Cumple	Una muestra tuvo 7.3% menos de lo debido	Cumple
Vitaleche / 1 L/ DF	Cumple	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos.	Cumple	Cumple	Cumple	Contiene en promedio 28.2% menos de lo debido	Cumple
Dairy / 1 L / Querétaro / 30 g/l	Cumple	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos. No declara contenido de grasa y/o proteína en g/l o %.	Cumple	Cumple	Cumple	Contiene en promedio 20% menos de lo debido	Contiene en promedio 7.8% menos de lo debido
Alpari / 1 L/ León/ 30 g/l	Cumple	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos. No declara contenido de grasa y/o proteína en g/l o %.	Cumple	Una muestra tuvo 14.5% menos de lo debido	Una muestra tuvo 8.4% menos de lo debido	Una muestra tuvo 21.8% menos de lo debido	Una muestra tuvo 9.3% menos de lo debido
La Merced / 1 L / León / 30 g/l	Cumple	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos. No declara contenido de grasa y/o proteína en g/l o %.	Cumple	Una muestra tuvo 14.1% menos de lo debido	Una muestra tuvo 9.1% menos de lo debido	Contiene en promedio 19.1% menos de lo debido	Contiene en promedio 12.2% menos de lo debido

Formula láctea ultrapasteurizada

Marca / Presentación / Adquirido en / Declaración de grasas	Contenido neto	Información comercial	Parámetros de calidad (contenidos)					
			Grasa	Proteína	Caseína	Azúcar (lactosa)	Sólidos no grasos	Observaciones
Nutri Leche / 1 L / DF / 30 g/l	Cumple	Completa	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Presenta la imagen de una vaca, lo que induce a pensar que es leche, aunque no lo es. Sugiere por su nombre que es leche, lo cual induce a error
Mileche / 1 L / DF / 30 g/l	Cumple	Completa	Cumple	Una muestra tuvo 7.7% menos de lo debido	Cumple	Cumple	Cumple	Sugiere por su nombre que es leche, lo cual induce a error
Dulac / 1 L / DF y Guadalajara / 16 g/l	Cumple	Usa la denominación "semidescremada", que no está considerada para estos productos	Cumple	Cumple	Cumple	Contiene en promedio 15.5% menos de lo debido	Cumple	
PorSalud / 1 L / DF / 20 g/l	Una muestra tuvo 3% menos de lo declarado	Completa	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Una muestra tuvo 3.7% menos de lo debido	
Ganata / 1 L / DF / 20 g/l	Dos muestras tuvieron 2% menos de lo declardo	Completa	Cumple	Una muestra tuvo 5.4% menos de lo debido	Una muestra tuvo 9.7% menos de lo debido	Cumple	Cumple	
Best Choice / 1 L / DF / 30 g/l	Cumple	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos. No declara contenido de grasa y/o proteína en g/l o %	Cumple	Una muestra tuvo 19.1% menos de lo debido	Una muestra tuvo 13% menos de lo debido	Contiene en promedio 17.3% menos de lo debido	Cumple	Presenta la imagen de una vaca, lo que induce a pensar que es leche, aunque no lo es
Chedraui / 1 L / León / 30 g/l	Cumple	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos. No declara contenido de grasa y/o proteína en g/l o %	Cumple	Contiene en promedio 12.5% menos de lo debido	Cumple	Contiene en promedio 13.6% menos de lo debido	Contiene en promedio 2.8% menos de lo debido	
Tamariz / 1 L / DF y León / 20 g/l	Una muestra tuvo 2% menos de lo declarado	Completa	Cumple	Una muestra tuvo 9.1% menos de lo debido	Una muestra tuvo 11% menos de lo debido	Cumple	Una muestra tuvo 4.8% menos de lo debido	
Básicos / 1 L / DF / 30 g/l	Una muestra tuvo 2% menos de lo declarado	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos. No declara contenido de grasa y/o proteína en g/l o %	Cumple	Cumple	Contiene en promedio 6.1% menos de lo debido	Contiene en promedio 11.8% menos de lo debido	Una muestra tuvo 3.6% menos de lo debido	
Ricalac / 1 L / DF / 30 g/l	Cumple	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos	Cumple	Una muestra tuvo 18.2% menos de lo debido	Una muestra tuvo 7.8% menos de lo debido	Contiene en promedio 14.5% menos de lo debido	Una muestra tuvo 2.6% menos de lo debido	Presenta la imagen de una vaca, lo que induce a pensar que es leche, aunque no lo es
Gotitas de Leche / 1 L / León / 30 g/l	Cumple	Usa la denominación "entera", que no está considerada para estos productos	Cumple	Contiene en promedio 11.1% menos de lo debido	Contiene en promedio 20.1% menos de lo debido	Contiene en promedio 17.3% menos de lo debido	Una muestra tuvo 6.4% menos de lo debido	Presenta la imagen de una vaca, lo que induce a pensar que es leche, aunque no lo es

Producto lácteo combinado ultrapasteurizado

Marca / Presentación /Adquirido en	Contenido neto	Información comercial	Parámetros de calidad (contenidos)		
			Grasa	Proteína	Caseína
Lala Desarrollo / 1 L / DF **Nestlé Crecimiento** / 1 L / DF	Cumple	No declaran contenido de grasa y/o proteína en g/l o %	Cumple	Cumple	Cumple
Alpura Kids / 1 L / DF	Cumple	Completa	Cumple	Cumple	Cumple

Al consumir leche

- Recuerde que el contenido calórico de la leche entera es alto. Personas con sobrepeso, obesidad y alteraciones de lípidos en sangre, pueden considerar la leche descremada, dado su menor contenido de grasa su consumo implica menos calorías y colesterol.
- La leche ultrapasteurizada no requiere refrigeración, sin embargo una vez abierto el envase debe refrigerarse igual que la leche pasteurizada.
- Aun dentro de una misma denominación, no todas las marcas tienen contenidos iguales de grasa y proteína. Revise los contenidos declarados en la etiqueta.
- Antes de comprar o consumir leche en cualquier presentación revise siempre su fecha de caducidad.

Conclusiones y recomendaciones generales

- **Dado que es frecuente que todos estos productos ocupen los mismos anaqueles en las tiendas, cuando desee consumir leche asegúrese de adquirir leche y no fórmula láctea o producto lácteo combinado. Recuerde que existen diferencias importantes en el contenido de proteínas, lo cual es sobre todo relevante cuando la leche es para el consumo de niños.**
- **Entre las leches analizadas, Alpari, Gota Blanca y Valley Foods presentaron desviaciones importantes respecto a lo señalado en la normatividad para el contenido de proteínas y sólidos no grasos.**
- **La leche de la marca Suiza contiene grasa vegetal y no la declara, además de presentar desviaciones en sus contenidos de grasa, proteína y lactosa.**
- **Entre las fórmulas lácteas, 15 de las 17 marcas analizadas no cumplen con los contenidos obligatorios de proteínas, lactosa y/o sólidos no grasos. Esto puede ser un indicador de que en su elaboración no se utilizan suficientes ingredientes lácteos.**
- **Las tablas de resultados indican las marcas que presentaron problemas en la información comercial o incluyen leyendas que inducen al error o engaño. Entre las fórmulas lácteas, Mileche y Nutri Leche sugieren, por su nombre, que son leche, lo cual induce a error.**
- **Algunas marcas usan leyendas como "light", "ultraligth" o "baja en grasas", sin embargo contienen igual o más grasa que las leches descremadas.**
- **Aunque varias marcas presentaron valores de acidez por debajo de lo señalado en la normatividad, no encontramos evidencia de que esta falla afecte por sí misma su calidad.**

Si requiere más información sobre este estudio puede comunicarse al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor al 5544-2060 si vive en el área metropolitana de la Ciudad de México. También puede consultar otros estudios en nuetro sitio en internet: www.profeco.gob.mx

Cuidado con la mala leche

De los productos analizados, no todos son lo que dicen que son ni tienen lo que dicen tener. He aquí una muestra.

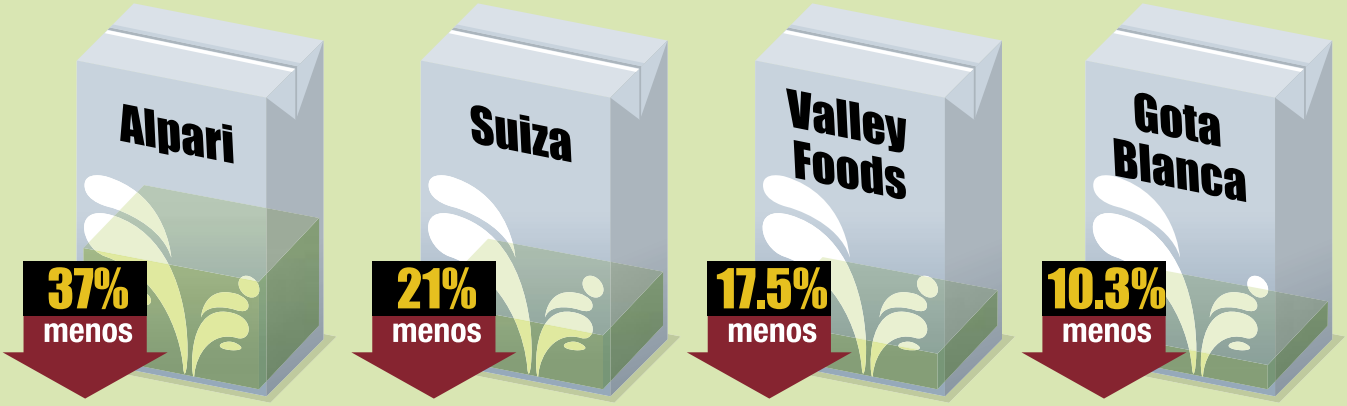
15 de 17 fórmulas lácteas tienen menos proteína y/o lactosa que las requeridas para llamarse así.

No todo lo blanco es leche

La diferencia entre las fórmulas lácteas y los productos lácteos combinados, con respecto de la leche, son las proteínas. No todo lo que parece leche, lo es.

Infografía: **Oldemar**

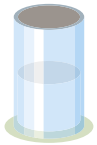
Leche con menos proteínas



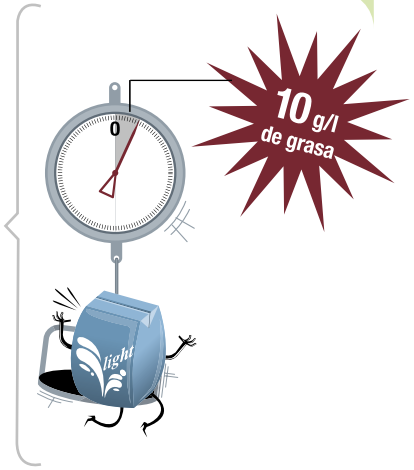
¿Leche *light*?

De 13 leches que se autodenominan "light", 1 declara 0 grasa y tiene 5 g/l, mientras que 6 tienen 10 g/l... ¡el doble de una descremada!

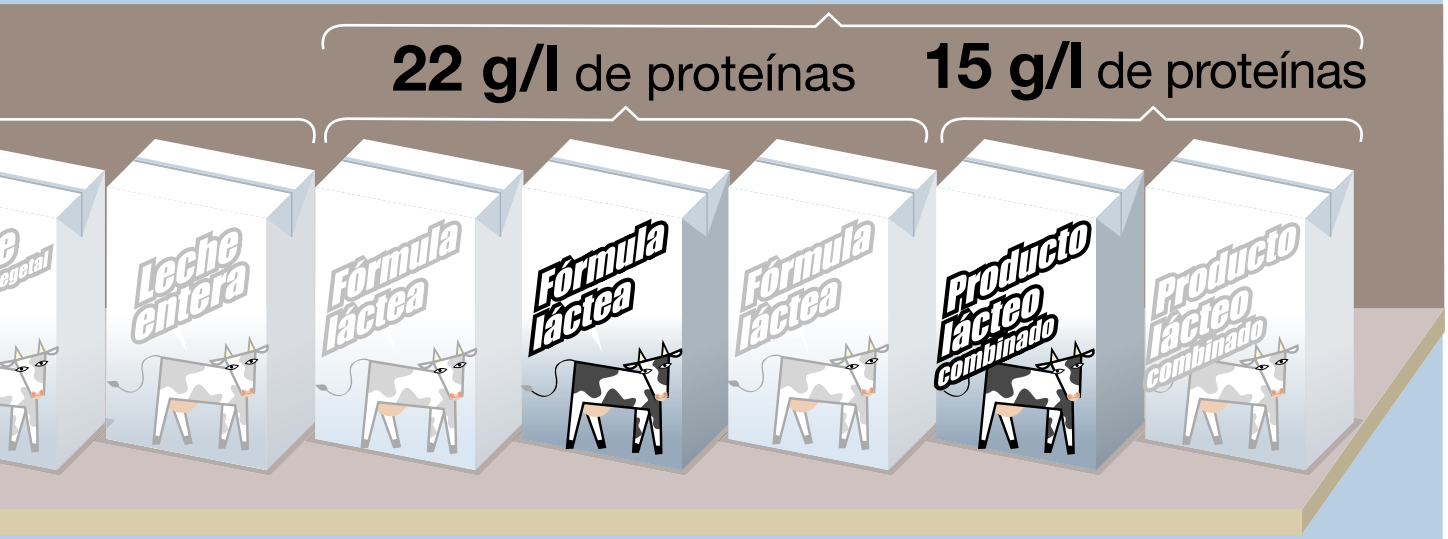
Parmalat Light declara 0 grasa y tiene 5 g/l



- Lala Suprema 21 Light
- Lala Light (pasteurizada)
- Lala Light (ultrapasteurizada)
- Alpura Light Extra
- Alpura 2000 Light
- Alpura 2000 Light Extra



No son leche



VIDEOCÁMARAS DIGITALES

Fotos José Rodriguez

Ya sea que desee captar momentos familiares o crear su propia película o documental, incorporándole música, títulos, transiciones y efectos especiales, las videocámaras digitales le ofrecen todas estas posibilidades y, además, con el software apropiado, puede conectarlas a la computadora. Aquí le decimos todo lo que necesita saber para elegir la mejor.

Las videocámaras caseras han estado disponibles desde hace años, y su avance tecnológico ha sido verdaderamente impresionante. En la actualidad, el formato digital más utilizado es el MiniDV, que ha desplazado casi por completo a tecnologías como VHS-C, Video 8 y Hi 8. Además, el mercado ofrece nuevas opciones de grabación digital en disco como son el DVD-R/RW y el DVD-RAM. Las principales ventajas de estos nuevos equipos es que, además de ofrecer una superior calidad de grabación, son aparatos más compactos, menos pesados y con más funciones.

Dado que el mercado ofrece una amplia variedad de videocámaras digitales, el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor analizó las disponibles en México para informarle sobre su calidad y atributos.

El estudio

Se analizaron 21 modelos de videocámaras digitales; 18 en formato MiniDV, dos en DVD-R/RW y una en DVD-RAM. Todas se comercializan en el país. Las tablas indican las funciones y atributos de cada aparato. Cada modelo fue sometido a siete pruebas. Para su mejor comprensión, los resultados se agruparon en los siguientes rubros:

Fidelidad del color

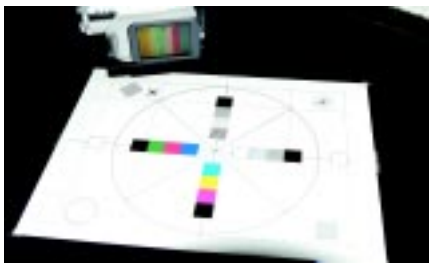
En cada modelo se grabó un patrón de color y se midieron las características de fase (color), luminancia (brillo) y croma (intensidad del color). Los resultados se compararon con los obtenidos en una videocámara profesional.

Información al consumidor

Se verificó que la etiqueta contenga información como tipo de producto, marca, modelo y características de alimentación eléctrica. El producto también debe incluir una garantía en español que indique sus alcances y restricciones, y un instructivo de uso, el cual debe informar sobre el modo apropiado de operación, así como sobre los cuidados y precauciones necesarias. Se verificó también que el producto contara con un certificado de cumplimiento con las normas oficiales mexicanas de seguridad aplicables. Todos cumplieron satisfactoriamente con los requisitos.

Calidad de la imagen

Se grabaron tomas fijas y en movimiento (plantas, personas, etc.) y se editaron en computadora para generar un DVD de video de alta calidad. Un panel de evaluadores calificó las grabaciones.



Proporciones de la imagen

Se grabó en cada videocámara un patrón geométrico para detectar deformaciones. Todos los equipos resultaron excelentes.

Calidad del audio

Para medir la distorsión del audio grabado, dentro de una cámara a prueba de ruidos externos y rebotes de sonido internos, cada modelo grabó un conjunto de señales audibles que simulan el intervalo de sonidos que se graban en condiciones normales de uso.

Duración de la batería

Se midió el tiempo útil que proporciona la batería incluida en cada videocámara. La medición se llevó a cabo en condiciones normales de operación de las funciones de grabación, zoom, rebobinado de la cinta, etc. Conviene señalar que el resultado depende en gran medida del uso que se dé al equipo, es decir, el tiempo reportado sólo es una referencia.

Recomendaciones de uso

Para evitar las vibraciones en las imágenes cuando se sujeta el equipo con la mano, resulta útil la función de **estabilización de imagen**, presente en la mayoría de los modelos, aunque esta función elimina un poco de los extremos de la imagen captada por la lente.

Si la función de estabilización de imagen que le ofrece su videocámara no le satisface, considere entonces la compra de un **tripié** o, mejor aún, un **soporte estabilizador**. Por lo general, éste consta de una base para la videocámara sujeta a un tubo con pesos en su extremo inferior y un mango para sujetar el equipo una vez que éste se ha montado en él.

Todas las videocámaras presentan la función de agregar efectos al video grabado, tales como grabar en tonos sepia o en blanco y negro, desvanecimientos, títulos, etc. Sin embargo, no es recomendable hacer uso de ellos si piensa en algún momento editar su video directamente en una computadora, porque tales efectos no se pueden deshacer ya que son agregados por el equipo en el momento en que son activados. Es mejor evitar aplicar los efectos de la videocámara y agregarlos cuando se edite el video en la computadora, porque así podrá eliminarlos si no le complacen.

Existen dos tipos de zoom (telefoto) que permiten acercar los objetos a grabar: el **óptico**, basado en el ajuste de las lentes de la videocámara; y el **digital,** que hace uso de cálculos matemáticos sobre la imagen captada por la lente para ampliar la imagen simulando un acercamiento mayor que el óptico. El número de aumentos se da por un número seguido de una X; así, un zoom 10X aumenta hasta 10 veces la escena a grabar. El zoom óptico es el que da la mejor calidad ya que el digital introduce demasiado ruido en la imagen (mayor cuanto mayor es el aumento) y degrada la imagen grabada.

Todas las videocámaras MiniDV ofrecen la opción de grabar el audio con dos calidades: 12 bits o 16 bits. La de 16 bits ofrece una mejor calidad y siempre es deseable seleccionarla cuando la intención es grabar escenas con sujetos que están dialogando; para grabar paisajes u otro tipos de escenas sin diálogos 12 bits es suficiente.
No deje de atender las recomendaciones y precauciones de uso proporcionadas por el fabricante de su videocámara en el instructivo, así evitará dañarla y obtendrá el máximo provecho.

Ficha técnica

Fecha de realización del estudio:	12 de agosto al 30 de septiembre de 2004
Periodo del muestreo:	26 de agosto al 24 de septiembre de 2004
Marcas analizadas:	6
Modelos analizados:	21
Núm. de pruebas por modelo:	7
Núm. total de pruebas:	147
Núm. total de ensayos:	2,079

Normatividad

Para la elaboración del presente estudio de calidad se consideró la siguiente normatividad:
NOM-001-SCFI-1993. Aparatos electrónicos – Aparatos electrónicos de uso doméstico alimentados por diferentes fuentes de energía eléctrica – Requisitos de seguridad y métodos de prueba para la aprobación de tipo.
NOM-008-SCFI-2002. Sistema General de Unidades de Medida.
NOM-024-SCFI-1998. Información comercial para empaques, instructivos y garantías de los productos electrónicos, eléctricos y electrodomésticos.

Recomendaciones generales

- Los nuevos formatos de grabación de video digital MiniDV, DVD-R/RW y DVD-RAM representan un salto cualitativo con respecto a los formatos de grabación anteriores (Video 8, Hi8 y VHS-C).
- El formato MiniDV permite editar video más fácilmente y con mejor calidad porque cada cuadro de imagen grabado se comprime independientemente. Una vez que se editó el original MiniDV, se puede comprimir en cualquier formato (MPEG-1, MPEG-2, QuickTime, etc.).
- El casete MiniDV permite grabar 1 hora de video; con los discos DVD-R o DVD-RW sólo se pueden grabar 30 minutos. El disco DVD-RAM de doble lado permite grabar hasta 30 minutos en cada lado.
- Todos los formatos (con la sola excepción del DVD-R) permiten borrar lo previamente grabado y grabar nuevamente en ellos; sin embargo, no es recomendable hacerlo con el casete MiniDV para evitar que la información grabada se deteriore por la degradación natural que tiene la cinta magnética por borrados repetidos.

Antes de comprar

Un factor importante que sólo usted puede evaluar es la ergonomía, es decir, la facilidad que ofrece cada modelo para sujetar el equipo y activar sus funciones de manera cómoda. Es muy recomendable que antes de adquirir un equipo lo examine y manipule para sentir la facilidad de uso.

No pague por funciones que no requiere, ni adquiera un equipo que no cumpla sus expectativas. La tabla de atributos le ayudará a conocer las funciones y características que cada modelo ofrece.

Si tiene previsto grabar en tripié, es deseable que la videocámara permita que la cinta le sea introducida por la parte superior y no por la inferior; esto evitará tener que retirar la cámara del tripié y desenroscarla de su base para intercambiar el casete grabado por uno nuevo.

Si tiene planeado grabar entrevistas o eventos muy concurridos, y para usted es muy importante la calidad de audio, elija una videocámara que cuente con una entrada para micrófono externo y base para fijarlo. El micrófono más adecuado para esta labor es uno de tipo direccional.

Una vez seleccionado el modelo de su agrado, no olvide cerciorarse de que le entreguen todos los accesorios ofertados y solicite que le sellen y fechen la garantía.

Videocámaras MiniDV

Quién es Quién en los precios

Precios y calificaciones de las marcas y modelos de videocámaras digitales encontrados en la Ciudad de México

Marca / Modelo / País de origen	Zoom óptico / Tipo de memoria / Peso (gramos)	Fidelidad del color	Calidad de la imagen	Calidad del audio	Duración de la batería	Evaluación global	Precios en la Ciudad de México				
							Mínimo / Único*	Tienda	Máximo	Tienda	Promedio
Canon Optura 40 Japón	14X SD / MMC 640	E	E	E	1 h 19 m	**E**	16,450.00	Proyecto Digital			16,450.00
Canon Optura 400 Japón	10X SD / MMC 520	MB	E	E	1 h 18 m	**MB**	23,100.00	Proyecto Digital			23,100.00
Canon Elura 70 Japón	14X SD / MMC 580	E	E	MB	3 h 14 m	**MB**	12,235.00	Sanborns			12,235.00
Sony DCR-HC30 Japón	10X MS Pro Duo 430	E	E	B	2 h 5 m	**MB** -	8,399.00	Costco	10,689.00	Liverpool, Palacio de Hierro, Sears y Sanborns	9,228.72
Samsung SCD6050 Corea	10X SD / MMC / MS / MS Pro / 640	MB	E	E	2 h 6 m	**MB**	13,563.00	Hermanos Vázquez	15,990.00	Palacio de Hierro	14,776.50
Panasonic PV-GS120 Japón	10X SD / MMC 500	MB	E	E	2 h 7 m	**MB**	9,107.00	Audio Mundo y Audio Polis	11,999.00	Sears	10,210.30
Panasonic PV-GS15 Japón	24X SD / MMC 490	MB	MB	E	3 h 5 m	**MB**	7,689.00	Audio Mundo y Audio Polis	9,325.00	Sanborns	8,071.45
Sharp VL-Z7 Japón	10X SD / MMC 560	B	E	MB	1 h 51 m	**MB**	11,990.00	Palacio de Hierro			11,990.00
Samsung SCD250 Corea	10X MS 450	E	MB	B	1 h 9 m	**MB**	8,998.00	Audio Mundo	9,999.00	Liverpool y Sears	9,574.44
JVC GR-DX77U Malasia	12X SD / MMC 490	MB	MB	MB	1 h 31 m	**MB**	8,499.00	Audio Mundo y Audio Polis	12,490.00	Sanborns y Sears	9,863.38
Panasonic PV-GS9 Indonesia	20 X Cinta MiniDV 460	MB	B	MB	2 h 3 m	**B**	5,999.00	Famsa	6,229.00	Hermanos Vázquez	6,130.41
Sony DCR-HC15 Japón	10X Cinta MiniDV 560	MB	MB	B	1 h 50 m	**B**	7,271.50	Audio Polis	8,999.00	Liverpool	7,380.64
Canon ZR90 Japón	22X SD / MMC 540	B	MB	MB	1 h 23 m	**B**	8,790.00	Proyecto Digital	9,195.00	Sanborns	8,996.83
Samsung SCD107 Corea	20X SD / MMC / MS / MS Pro / 570	B	B	E	2 h 9 m	**B**	7,499.00	Audio Mundo	9,390.00	Palacio de Hierro	8,444.50
Samsung SCD105 China	18X SD / MMC / MS / MS Pro / 550	B	B	E	2 h 9 m	**B**	7,046.00	Hermanos Vázquez	8,859.00	Fábricas de Francia y Liverpool	8,383.60
Samsung SCD305 Corea	20X SD / MMC / MS / MS Pro / 490	MB	B	B	1 h 57 m	**B**	8,498.00	Comercial Mexicana	9,999.00	Sanborns	9,424.55
JVC GR-D73U Malasia	16X SD / MMC 555	R	MB	MB	1 h 26 m	**B**	8,619.00	Audio Polis	9,299.00	Sanborns	8,904.17
Samsung SCD101 China	18X Cinta MiniDV 530	B	B	B	2 h 12 m	**B**	5,999.00	Elektra	6,890.00	Palacio de Hierro	6,296.00

E = Excelente | MB = Muy bien | B = Bien | R = Regular

Videocámaras DVD-R/RW y -RAM

Quién es Quién en los precios

Precios y calificaciones de las marcas y modelos de videocámaras digitales encontrados en la Ciudad de México

Marca / Modelo / País de origen	Zoom óptico / Tipo de memoria / Peso (gramos)	Fidelidad del color	Calidad de la imagen	Calidad del audio	Duración de la batería	Evaluación global	Precios en la Ciudad de México				
							Mínimo / Único*	Tienda	Máximo	Tienda	Promedio
Panasonic VDR-M70PP Japón	10X / SD / MMC / DVD-RAM / DVD-R / 555	E	E	E	2 h 18 m	**E**	10,999.00	Carrefour	14,199.00	Sears	11,950.43
Sony DCR-DVD201 Japón	10X DVD-R/RW 560	E	E	E	2 h 16 m	**E**	12,999.00	Audio Polis, Mega Audio, Mercado Electrónico, MPE Mercado Electrónico, RJD, Sony Shop y Audio Mundo	15,795.00	Fábricas de Francia y Liverpool	14,017.82
Sony DCR-DVD101 Japón	10X DVD-R/RW 555	B	E	MB	2 h 16 m	**MB**	10,722.00	Electrónica Bistre	13,159.00	Fábricas de Francia y y Liverpool	11,523.00

Precios mínimo y máximo de marcas y modelos de cámaras digitales encontrados en las ciudades de Cuernavaca y Toluca

Marca	Modelo	Ciudades seleccionadas							
		Cuernavaca				Toluca			
		Mínimo / Único*	Tiendas	Precio Máximo	Tiendas	Mínimo / Único*	Tiendas	Precio Máximo	Tiendas
Videocámaras MiniDV									
Canon	Elura 70	12,235.00	Sanborns						
Sony	DCR-HC30	8,599.00	Famsa	10,699.00	Sanborns	8,599.00	Carrefour	10,689.00	Liverpool, Sanborns y Sears
Panasonic	PV-GS120					11,039.00	Sanborns	11,999.00	Sears
	PV-GS15	9,325.00	Sanborns			9,325.00			
Samsung	SCD6050	15,999.00	Sanborns						
	SCD250	9,999.00	Sears			9,999.00	Liverpool y Sears		
JVC	GR-DX77U	12,490.00	Sanborns			9,999.00	Liverpool	12,490.00	Sanborns y Sears
Panasonic	PV-GS9					7,499.00	Sears		
Sony	DCR-HC15	7,999.00	Elektra			7,297.99	Wal Mart		
Canon	ZR90	9,195.00	Sanborns			8,490.00	Foto Robles	8,999.00	Liverpool y Wal Mart
Samsung	SCD107	9,399.00	Sanborns						
	SCD105	8,699.00	Sears	8,749.00	Sanborns	8,699.00	Sears		
	SCD305	9,399.00				9,399.00			
JVC	GR-D73U	8,799.00	Sears	9,299.00	Sanborns	8,799.00	Sears		
Samsung	SCD101	5,999.00	Elektra			5,500.00	Salinas y Rocha		
Videocámaras DVD-R/RW Y -RAM									
Panasonic	VDR-M70PP					14,199.00	Sears		
Sony	DCR-DVD201	15,599.00	Sears			15,599.00	Sears		
	DCR-DVD101	11,599.00	Office Depot	12,999.00	Sanborns y Sears	10,999.00	Carrefour	13,159.00	Liverpool

***** Algunos precios no registran precios máximos y se presentan como precios únicos, ya que sólo se encontraron en una de las tiendas seleccionadas para el levantamiento de precios.

Atributos

		Zoom		Memoria				Diversos							Accesorios					
Marca	**Modelo**	**a1**	**a2**	**a3**	**a4**	**a5**	**a6**	**a7**	**a8**	**a9**	**a10**	**a11**	**a12**	**a13**	**b1**	**b2**	**b3**	**b4**	**Garantía (años)**	**Software de edición de video**
Sharp	VL-Z7	10	500	√			8	1.25		√	1.8	√	√		√			√	1	—
Sony	DCR-HC15	10	640					0.3	√		1.7		√						1	ImageMixer VCD2
Sony	DCR-HC30	10	120			√	8	0.3	√		1.7	√	√		√				1	ImageMixer VCD2
Sony	DCR-DVD101	10	120					0.3	√		1.7	√	√		√				1	ImageMixer 1.5 for Sony DVD
Sony	DCR-DVD201	10	120					1	√		1.8	√	√		√				1	ImageMixer 1.5 for Sony DVD
Samsung	SCD101	18	900					0.3	√		1.6		√						1	Ulead VideoStudio SE 5.0
Samsung	SCD105	18	900	√	√	√	8	0.3	√		1.6		√		√			√	1	Ulead VideoStudio SE 7.0
Samsung	SCD107	20	900	√	√	√	8	0.3	√		1.6		√		√			√	1	Ulead VideoStudio SE 7.0
Samsung	SCD250	10	800		√		8	0.3	√		1.4		√		√			√	1	Ulead VideoStudio SE 7.0
Samsung	SCD305	20	900	√	√	√	8	0.3	√		1.6		√		√			√	1	Ulead VideoStudio SE 7.0
Samsung	SCD6050	10	900	√	√	√	16	5.25	√		1.4	√	√		√			√	1	Ulead VideoStudio SE 7.0
Panasonic	PV-GS120	10	700	√			8	1.2	√	√	1.8	√	√		√	√		√	2	DV Studio 3.1
Panasonic	VDR-M70PP	10	240	√				1.2	√		1.8	√	√		√	√		√	2	DVD-MovieAlbum SE3
Panasonic	PV-GS15	24	800	√			8	0.3	√	√	1.8	√	√		√	√		√	2	DV Studio 3.1
Panasonic	PV-GS9	20	800					0.3		√	1.8	√	√			√		√	2	DV Studio 3.1
JVC	GR-DX77U	12	700	√				0.78	√		1.2	√	√		√				2	ImageMixer 1.7
JVC	GR-D73U	16	700	√			8	0.78			1.6	√	√		√			√	2	ImageMixer 1.7
Canon	ZR-90	22	440	√			8	0.78			1.6	√	√		√		√	√	1	—
Canon	OPTURA40	14	280	√			8	2	√	√	1.8	√	√	√	√				1	Pinnacle Studio 9 SE
Canon	OPTURA400	10	200	√			8	2	√		1.8	√	√	√	√				1	Pinnacle Studio 9 SE
Canon	ELURA70	18	360	√			8	1.3	√	√	1.8	√	√	√	√		√	√	1	Pinnacle Studio 9 SE

Atributos principales

a1[XX] Zoom óptico de XX aumentos
a2[XX] Zoom digital de XX aumentos
a3 Ranura para memoria SD y MMC
a4 Ranura para memoria MS
a5 Ranura para memoria MS Pro
a6[XX] Tarjeta de XX MB
a7[XX] Toma fotografías de hasta XX megapíxeles
a8 Conexión para micrófono
a9 Carga superior de cinta MiniDV
a10[XX] Entrada de luz de XX puntos (apertura de la lente)
a11 Ajuste manual de blancos
a12 Ajuste manual de exposición
a13 Impresión directa de fotos a una impresora (DPOF)

Accesorios incluidos

b1 Control remoto
b2 Cargador de batería por separado
b3 Lente adicional
b4 Estuche

Observaciones

1. Todos los modelos cuentan con pantalla a color LCD de 2.5 pulgadas –excepto el modelo SCD107 de Samsung que es de 3.5 pulgadas–, funcionan con los sistemas operativos Microsoft Windows® y Apple Mac OS X® tienen salida de audio y video RCA (incluye el cable), USB (incluye el cable) y salida DV (Firewire) excepto en los modelos DVD.
2. Los modelos SCD101, SCD105 y SCD250 de Samsung y PV-GS9 de Panasonic presentan visor en blanco y negro, todos los demás modelos tienen visor a color.
3. El modelo VDR-M70PP de Panasonic es DVD-RAM/-R. Los modelos DCR-DVD201 y DCR-DVD101 de Sony son DVD-R/-RW. El resto de los modelos son MiniDV.
4. Los modelos DCR-DVD201 y DCR-DVD101 de Sony graban el audio en formato Dolby Digital estéreo, el resto de los modelos lo hace en PCM Digital estéreo.
5. Los modelos DCR-DVD201 y DCR-DVD101 de Sony graban el video en MPEG-2 y el VDR-M70PP de Panasonic graba en MPEG-1 de alta calidad.

Glosario

CCD (Charge Coupled Device). Dispositivo electrónico que convierte la luz que incide sobre él –proveniente de la lente de la videocámara–, en señales eléctricas que luego son grabadas en una cinta magnética o un disco óptico mediante un Codec de video.
Codec (COder/DECoder o COmpressor/DECompressor). Programa o dispositivo que permite comprimir o descomprimir la información de audio y/o video de tal manera que ocupe menos espacio al ser almacenada en cinta o disco óptico.
DV (DV Codec). Formato de grabación de video digital empleado por las videocámaras MiniDV.
DVD-Video (Disco Versátil Digital de Video). Es el empleado por la industria cinematográfica para comercializar sus películas; emplea el Codec MPEG-2.
Firewire (IEEE 1394). Puerto de conexión de una computadora que permite descargar el video grabado en una videocámara MiniDV en el disco duro, siempre y cuando se disponga de un programa de edición de video.
MiniDV. Formato de grabación de video digital basado en el Codec DV (Digital Video) que emplea una cinta magnética muy pequeña, llamada MiniDV.
MPEG. Codec cuyo propósito es almacenar video.
Pixel. Elemento gráfico más pequeño (punto) que exhibe una pantalla para generar la imagen.
Resolución. Es el número de pixeles en posición horizontal y el de líneas en posición vertical con el que la videocámara o una cámara digital graba una escena. A mayor resolución, más puntos de imagen se graban y mejora la definición.
SD (Secure Digital). Tarjeta de memoria tipo flash sumamente rápida de leer y grabar; su capacidad máxima es de 1 GB. Las ranuras de memoria SD también aceptan memorias MMC y viceversa. Las memorias MMC tienen características similares en tamaño y velocidad a la SD.
Sistema operativo. Es el programa principal de cualquier computadora, que a manera de administrador permite que otros programas puedan funcionar y acceder a los recursos de la misma (disco duro, memoria, etc.). Los principales sistemas operativos son Microsoft Windows®, Linux y Apple Mac OS X®.
Software. Programa de computadora.
Video CD (VCD). Es un disco compacto que tiene almacenado video con calidad similar al de las antiguas películas grabadas en cintas VHS (está grabado en MPEG-1) y audio con calidad similar al de los actuales CD's de audio. Un VCD puede almacenar hasta 74 minutos de video.

PARA EDITAR EN COMPUTADORA

La edición de video en una computadora no es difícil, aunque demanda aprender varios conceptos y técnicas de edición que varían según el programa de edición de que disponga. De entrada, debe quedar claro que no cualquier computadora cumple con los requisitos mínimos para llevar a cabo esta tarea.

Foto www.apple.com/la/software

Si va a editar en una computadora con **Microsoft Windows®** instalado, ésta deberá contar con un programa de edición (la mayoría de las videocámaras proporcionan alguna versión sencilla); una entrada o puerto de conexión Firewire (si su videocámara es MiniDV) y cable Firewire; al menos 256 MB de memoria RAM (512 MB es mucho mejor); unidad combo quemadora de CD's (DVD-ROM/CD-RW) si desea crear Video CD's, o bien, una unidad quemadora de DVD (DVD-RW o DVD+RW) si quiere crear DVD-Video; procesador Intel Pentium 4® o Pentium 4 HT® de 2.4 GHz o mayor, o un procesador AMD Athlon 64® de 2 GHz o mayor; tarjeta aceleradora de gráficos con al menos 32 MB de memoria de video; y un disco duro de por lo menos 80 GB y velocidad de 7,200 rpm, el cual, de preferencia, deberá estar particionado (dividido) en dos unidades para simular que se tienen dos discos, y es en la segunda unidad donde se llevará a cabo la edición. Esto último es muy importante porque la edición de video fragmenta demasiado los archivos contenidos en el disco, lo que provoca un bajo desempeño del sistema y la necesidad de desfragmentar continuamente el disco duro. Como referencia considere que 45 minutos de video grabado en una cinta MiniDV ocupan alrededor de 25 GB de espacio en el disco duro.

Si va a realizar la edición en una computadora **Apple® Macintosh** con el sistema operativo Apple Mac OS X®, considere que el software Apple iLife '04* que viene instalado de fábrica en todos los modelos de estas computadoras actuales le permitirá editar y crear sus propios discos de video e inclusive de música. No obstante, es recomendable que este equipo disponga de un procesador PowerPC G4 o G5 a 1 GHz o mayor; cable Firewire; 256 MB de memoria RAM o más; disco duro de 7,200 rpm; una tarjeta aceleradora de video de 32 MB o mayor; disco duro de 80 GB de capacidad particionado en dos unidades (véase párrafo anterior); y la unidad combo (DVD-ROM/CD-RW) o una unidad Superdrive (DVD-R).

Por último, es importante aclarar que las videocámaras que graban directamente en DVD-R/RW/RAM en la actualidad requieren de un software especial de edición, mismo que es proporcionado por cada fabricante de estos modelos (vea los recuadros "Conclusiones" y "Recomendaciones generales").

* El iLife '04 es la suite actual que ofrece Apple para entretenimiento y creación multimedia e incluye los programas iMovie, iTunes, iPhoto y GarageBand.

Conclusiones

Si usted es un usuario ocasional de la videocámara, por ejemplo, para grabar eventos familiares, con calidad aceptable y sin intención de editar, cualquiera de los modelos analizados cumplirá satisfactoriamente sus deseos.

Si usted desea grabaciones de alta calidad que pueda compartir o reproducir de inmediato en un reproductor DVD sin necesidad de usar la videocámara, entonces el formato DVD-R/RW es su mejor opción. Sin embargo, conviene aclarar que el formato DVD-RAM no puede ser leído por la mayoría de los reproductores DVD existentes en el mercado. Por otra parte, el modelo de Panasonic que graba en DVD-RAM también ofrece la capacidad de grabar en discos DVD-R para cuando desee que su grabación sea compatible con otros reproductores.

Todos los modelos analizados ofrecen la posibilidad de tomar fotos digitales, aunque la mayoría con una resolución muy pobre. Esto es suficiente en situaciones donde no se requieren detalles muy finos del objeto o escena a fotografiar. La excepciones son la Canon Optura 40 y Canon Optura 400.

La videocámara Samsung modelo SCD6050 ofrece una cámara digital dentro de su cuerpo, que destaca por su capacidad de tomar fotos de hasta 5.25 megapíxeles con muy buena calidad.

De los 21 modelos analizados, JVC GR–D73U, Sony DCR-HC15 y Samsung SCD101 no cuentan con ranura para memoria, por lo que la toma de fotos se realiza sobre la cinta MiniDV.

Aunque existen diferencias en la calidad de grabación que ofrecen los equipos más y menos costosos, **el precio varía principalmente debido al número de atributos y funciones**.

El formato de grabación MiniDV es el más usado y con mayor soporte de la industria del video doméstico y profesional, es decir, existe una mayor oferta de programas para editar video en computadora (vea “Para editar en computadora”, página 37).

Con excepción de un modelo, **todos emplean solamente un circuito llamado CCD**, que es el que capta la luz que pasa por la lente de la videocámara y permite grabar la imagen; el otro modelo, Panasonic PV-GS120, emplea tres CCD’s para mejorar la exactitud con que graba el color. Es importante aclarar que este modelo no llega a competir con las videocámaras profesionales dado que no cubre todo el rango de funciones y características que éstas últimas ofrecen.

Todos los modelos permiten grabar fotos en cinta o disco. Si requiere hacerlo en otro medio de almacenamiento (algún tipo de memoria SD, MMC, MS o MS Pro), considere que cada modelo difiere en el tipo de memoria que usa; esto es importante dado que si las memorias son compatibles, pueden ser empleadas en otros aparatos electrónicos como cámaras digitales, reproductores DVD, computadoras, PDA’s, etc. Vea la tabla de atributos.

La mayoría de los modelos cuentan con una función que permite grabar en penumbra. No obstante, sólo los modelos Samsung y Sony graban de manera excelente en ambientes de casi total oscuridad en tonos monocromáticos y con objetos en movimiento. Los modelos Canon graban de manera aceptable en estas condiciones, siempre y cuando no exista movimiento de la videocámara o de los sujetos u objetos captados.

Enlaces de interés

Para mayor información sobre edición de video, videocámaras MiniDV y formatos de grabación, puede consultar los siguientes enlaces en Internet:

Términos y vocabulario www.techweb.com/encyclopedia
Videocámaras (funcionamiento) electronics.howstuffworks.com/camcorder.htm
Todo sobre el formato DVD www.dvddemystified.com/dvdfaq.html
Software de edición, www.apple.com/la/software, www.ulead.com
www.pinnaclesysla.com/espanhol/inicio.htm
Software de edición profesional
www.adobe.com/motion/main.html www.apple.com/productionsuite
www.avid.com

Si requiere más información sobre este estudio puede comunicarse al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor al 5544-2122 si vive en el área metropolitana de la Ciudad de México. También puede consultar otros estudios de calidad en nuestro sitio en internet www.profeco.gob.mx

¿Estás en la AFORE correcta?

Todas las **AFORES** cobran distintas comisiones y ofrecen atractivos rendimientos; por eso debes informarte.

Si quieres conocer qué **AFORE** es tu mejor opción, consulta vía telefónica o en internet la **Calculadora de Proyección de Saldos,** con la que podrás comparar tu **AFORE** contra todas las demás y elegir la que más te conviene.

¡Tu cuenta es lo que cuenta!

Infórmate y toma una buena decisión

Centro de Atención Telefónica del **SAR**

52-69-02-05 (D.F.)

01800-5000-747 (interior de la República)

www.consar.gob.mx

CONSAR
Comisión Nacional del Sistema de Ahorro para el Retiro

¿Y tú, qué sabes de tu AFORE?

Poniendo a México al día y a la vanguardia

Los mejores vinos en su mesa

Por Luis Fernando Otero Torregrosa

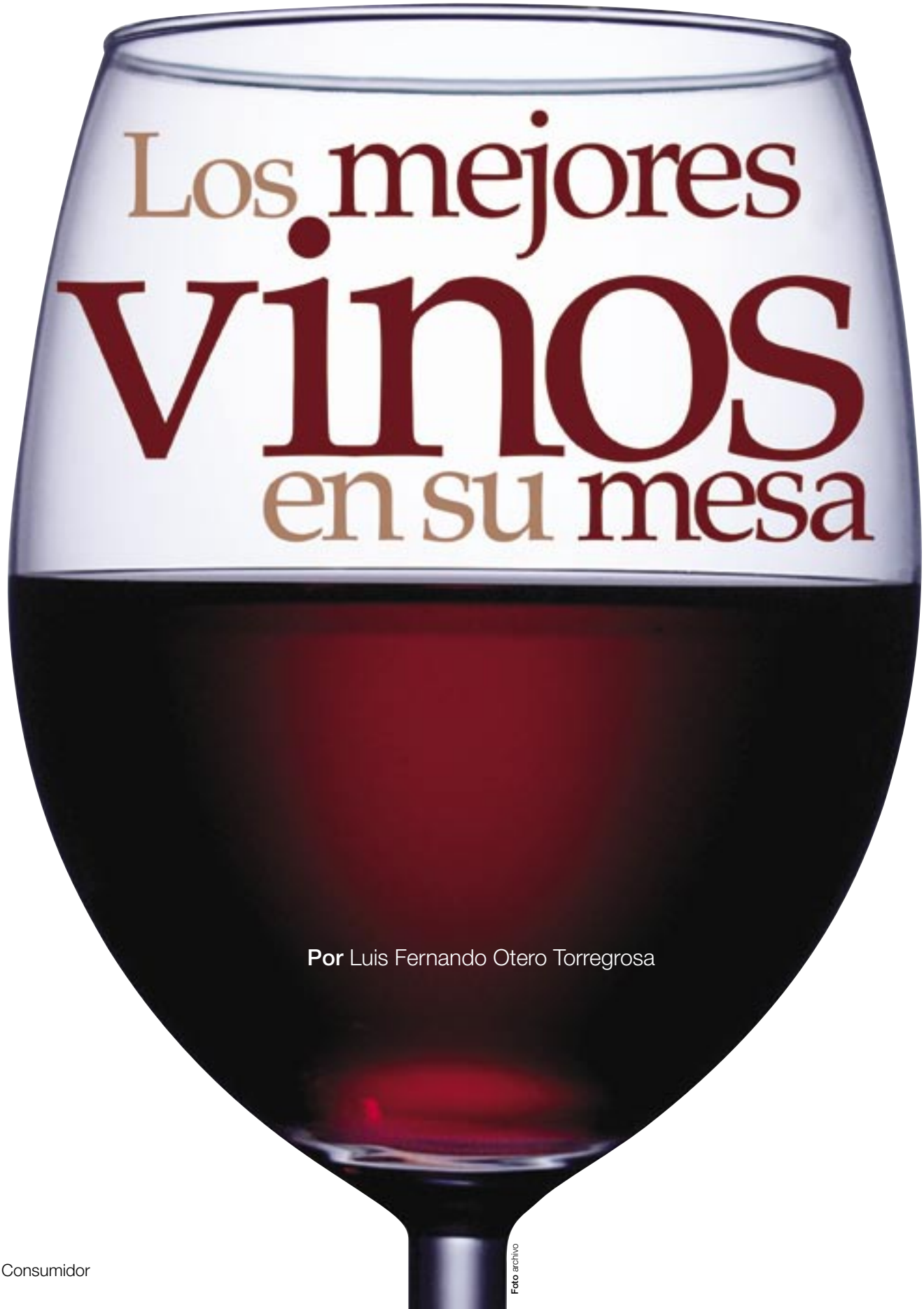


Foto archivo

En fechas recientes, en México se ha despertado un gran interés por el vino, una cultura milenaria a la cual apenas nos estamos integrando. Por ello desconocemos mucho o todo lo que existe en torno a él, pues en la mayoría de los casos es fácil pensar que al ser una bebida que contiene alcohol, se comporta igual que todas las otras que nos son familiares (ron, tequila, brandy, etc.). Nada más alejado de la realidad, porque para disfrutar del vino, se le debe conocer, cuidar, conservar y servir adecuadamente.

Más allá de que por sus componentes y su aporte vitamínico el vino sea un gran benefactor de la salud, indiscutiblemente es el compañero ideal de la comida, pues enaltece los sabores de los platillos y permite que el paladar quede fresco después de cada bocado. Esto es posible porque, en volumen, los vinos de mesa tienen un contenido de alcohol de 9 a 15%, lo que permite apreciar los alimentos sin el adormecimiento de las papilas gustativas.

Además, el mejor vino para acompañar la comida debe ser seco, es decir, con bajo contenido de azúcar, a fin de que permita disfrutar todos los ingredientes del platillo, aunque también debe tenerse en consideración la suavidad del mismo, es decir, aquello que nos hace sentir más amable el vino cuando entra al paladar, eliminando las sensaciones filosas de lo ácido, o lo rasposo de lo astringente, o la intensidad de lo amargo; esta suavidad no es otra cosa que la relación de alcohol y azúcar que tiene el vino.

Un conocimiento real

Para satisfacer el interés creciente de los consumidores sobre el vino, en la actualidad se ofrecen un sinnúmero de cursos y opciones de aprendizaje, algunos de ellos impartidos por personas certificadas; sin embargo, una gran cantidad no tienen las mínimas bases de conocimiento para impartir una enseñanza real, por lo que se proporciona información distorsionada y meramente comercial que engaña y frustra a todos aquellos que tienen un interés real por el vino, y que además quisieran adquirir el conocimiento que les permita hacer una mejor compra, así como identificar con bases reales qué vinos le serán placenteros para disfrutar con su comida, pues al comprar una botella de vino, es frecuente que el consumidor interesado espere obtener el mejor vino por el dinero que esté dispuesto a pagar.

Así, el objetivo de una buena compra de vino es la expectativa de que el vino elegido guste mucho y que sea un magnífico compañero de la comida, sin dejar de lado el hecho de que la calidad de un buen vino deber ir de la mano con el precio.

Por tal motivo existe la Academia Mexicana del Vino, que junto con la Cave Club del Vino, realiza estudios colegiados y evalúa vinos a fin de comprobar su calidad, y que de manera muy particular los analiza bajo parámetros de gusto 100% basados en el paladar mexicano.

Al respecto, es fundamental considerar que las influencias extranjeras son ajenas al paladar nacional, ya que sus culturas gastronómicas son muy diferentes a la nuestra. Por esta razón, los premios que obtienen los vinos en concursos internacionales se basan en el gusto de prácticamente el 100% de jueces extranjeros.

Sea como fuere, la reciente integración de investigaciones científicas que lleva a cabo la Academia Mexicana del Vino en coordinación con la UNAM (a través de la Coordinación de Investigación Científica), permitirá obtener un mayor conocimiento del comportamiento de los vinos que llegan y se toman en México. De igual forma, ACNielsen, reconocida empresa internacional de estudios de mercado, proporciona información veraz sobre las preferencias del consumidor mexicano en materia de vinos, todo lo cual permite una auténtica información al consumidor, para ayudarle a la toma de mejores decisiones.

Cabe resaltar que ni la Academia Mexicana del Vino ni la Cave Club del Vino tienen fines de lucro, por lo que los resultados de sus investigaciones son en estricto beneficio de los consumidores mexicanos, de tal manera que en estas páginas se ofrecen al público varias tablas con información sobre los 10 vinos más vendidos en nuestro país de acuerdo con datos de ACNielsen, los 12 vinos mexicanos que más vale la pena comprar por sus características de calidad apegadas al gusto mexicano, precio y disponibilidad en el mercado, y sobre los mejores vinos tanto nacionales como extranjeros de acuerdo con las evaluaciones de las dos asociaciones antes mencionadas y según tres rangos de precio: hasta $100.00, hasta $150.00 y hasta $200.00 pesos por botella.

Los vinos más vendidos

Nombre del vino	Uva	Cosecha	Alcohol %	Productor	Origen	Tipo	Cuerpo	A la vista	
Concha y Toro Reservado Tinto / 750 ml	Cabernet Sauvignon	2003	13.10%	Viña Concha y Toro	Valle Central Chile	Seco y astringente	Medio	Rojo/morado intenso	
Liebfraumilch Blanco / 750 ml	Riesling	2002	9.50%	Edward Wolff	Rheinhessen Alemania	Semidulce	Ligero	Dorado paja	
Padre Kino Tinto / 1000 ml	S/R	S/C	9.50%	Industrias Vinícolas Domecq	Baja California México	Semiseco	Ligero	Verde acerado	
Padre Kino Blanco / 1000 ml	S/R	S/C	9.50%	Industrias Vinícolas Domecq	Baja California México	Semiseco	Ligero	Verde acerado	
California Don Ángel Tinto Brick / 1000 ml	S/R	S/C	12.00%	Valle Redondo	Aguascalientes México	Seco	Ligero	Rojo/morado intenso	
Oppenheimer Summer Aver Blanco / 750 ml	Riesling	2001	9.50%		Rheinhessen Alemania	Semidulce	Ligero	Dorado claro	
Carlo Rossi Burgundy Tinto / 1500 ml	S/R	S/C	12.00%	Ernest & Julio Gallo	California E. U.	Seco	Ligero	Frambuesa oscuro	
Ferrino Sangre de Cristo Tinto	S/R	S/C	12.00%	Bodegas Ferrino	Parras México	Semidulce	Ligero	Frambuesa oscuro	
Concha y Toro Reservado Blanco / 750 ml	Sauvignon Blanc	2003	12.50%	Viña Concha y Toro	Valle Central Chile	Abocado	Medio	Verde acerado	
X-A Cabernet Sauvignon Domecq Tinto	Cabernet Sauvignon	2001	12.60%	Industrias Vinícolas Domecq	Baja California México	Seco y astringente	Medio	Rojo intenso	

Foto José Rodríguez

Cómo iniciarse en el placer del vino

En México no existe la costumbre de disfrutar la comida con vino, lo que ha provocado que se tenga una falsa imagen de él. Sea como fuere, para quien no lo conoce, las características sensoriales que despierta pueden resultar agresivas, por lo que, para aprender a disfrutarlo, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

- **Principie tomando vinos blancos, ligeros, de suave acidez, con riqueza en azúcares, pues ello enmascara sensaciones que pudieran ser intensas. Los vinos alemanes Liebfraumilch y Oppenheimer tienen estas características, aunque su calidad no es alta; un Vouvray francés tiene mayor calidad pero es de mayor precio; de igual forma, el mexicano Padre Kino pudiera ser buena opción para empezar a entender el vino. Por lo demás, por su riqueza en azúcar, este tipo de vinos no son buenos compañeros para la comida, pero son una buena transición. Los vinos rosados también pueden ser una elección en cuanto a la sensación de**

	Al olfato	A la boca	Beberse antes de:	Oxigenación	Tempera-tura de servicio	Armoniza con comida	Precio estimado	Evaluación		
								Calidad / Sabor	Precio	General
	Tenues aromas	Astringente y amargo	2008	15 minutos copa 120 botella	14-16° C	Condimentada y grasas	$71.90	R	R	R
	Tenues herbáceos	Dulce corto	2006	Servicio inmediato	4-6° C	Condimentos simples y como aperitivo	$42.60	R	R	R
	Uva débil	Acidulado suave corto	2006	Servicio inmediato	12-14° C	Contrapunto, picante suave y condimentos	$34.30	B	MB	B
	Limitado	Simple dulzón	2006	Servicio inmediato	4-6° C	Condimentos simples y como aperitivo	$34.60	R	R	R
	Moras suaves	Fresca acidez	2006	Servicio inmediato	14-15° C	Comida mexicana con suave picante	$25.00	MB	E	MB
	Limitado	Acidulado suave corto	2006	Servicio inmediato	4-6° C	Condimentos simples y como aperitivo	$44.60	R	R	R
	Escaso	Ácido y amargo	2006	Servicio inmediato	12-14° C	Condimentada y grasas	$41.40	R	R	R
	Escaso	Dulzón amargo	2006	Servicio inmediato	12-14° C	Condimentos opuestos	$65.30	R	R	R
	Aromático frutal	Suave con fresca acidez	2006	Servicio inmediato	6-7° C	Aperitivo, comida mexicana con picante suave	$72.40	MB	B	MB
	Aromático frutal	Intenso, amargo, astringente	2007	5 minutos copa 45 botella	14-16° C	Rica en grasas	$73.00	B	B	B

E = Excelente | MB = Muy bien | B = Bien | R = Regular

dulzor, como el Rosé D´Anjou, el portugués Mateus o el Lancer.

- **Superada la etapa del dulce, conviene empezar con vinos rosados secos, lo que significa pocos azúcares o ausencia de ellos. Este tipo de vinos son buenos compañeros de la comida, ya que logran dar frescura al paladar después de cada bocado, enriquecido por las sensaciones que produce el vino al enaltecer los sabores de la comida.**
- **Continúe con vinos tintos secos maduros, que son más amables al paladar que los jóvenes. Las etiquetas de las botellas indican las cosechas, que aunque no son definitivas en cuanto a la sensación que producen, dan idea sobre el vino de que se trata.**
- **Conviene refrescar los vinos cuando son muy ácidos o astringentes, pues la temperatura reduce la sensación quemante que produce el alcohol, lo agudo de la acidez y lo seco de la astringencia, suavizando el amargor que aparece más rápidamente. Los blancos deben tomarse entre 6 y 10° C; los rosados entre 10 y 12°C; los tintos jóvenes entre 12 y 16° C, y los maduros a 18° C.**
- **Para apreciar el color utilice copas claras y transparentes, y busque que la boca sea menor que el cuerpo de la copa.**
- **No sirva el vino blanco a más que un tercio de la copa para evitar se caliente, y el vino tinto a menos de la mitad para evitar que se exponga al oxígeno por demasiado tiempo.**
- **Nunca rellene una copa que todavía contenga vino, ya que aunque se trate del mismo, se mezclan dos diferentes temperaturas y exposiciones al oxígeno, pues el vino en la copa se calienta y oxida más rápidamente que en la botella.**
- **Los platillos muy picosos no tienen bebida que sea buen compañero, a excepción, tal vez, de la cerveza, que debe estar muy fría.**
- **De seguir estas simples reglas, empezará a descubrir que la comida cambia a una mayor riqueza de sabores y que en general obtendrá una sensación más placentera en el paladar.**

Mejores vinos mexicanos

Nombre del vino	Uva	Cosecha	Alcohol %	Productor	Origen	Tipo	Cuerpo	A la vista
Blancos								
Viñas de Camou Fumé Blanc	Sauvignon Blanc	1997	13.40%	Chateau Camou	Ensenada Baja California	Seco	Robusto	Dorado intenso
X-A Chardonnay	Chardonnay	2002	13.00%	Industrias Vinícolas Domecq	Ensenada Baja California	Seco	Medio	Dorado límpido, destellos verdes
Casa Madero Chardonnay	Chardonnay	2003	12.50%	Casa Madero	Ensenada Baja California	Seco	Medio	Límpido, color paja claro
X-A Blanc de Blancs	Mezcla	2001 / 02	11.80%	Industrias Vinícolas Domecq	Ensenada Baja California	Seco	Ligero	Acerado con brillos verdes
L.A. CETTO Chardonnay Reserva	Chardonnay	2003	13.00%	Productos de Uva	Ensenada Baja California	Seco	Medio	Dorado brillante
Chardonnay Monte Xanic	Chardonnay	2002	13.00%	Monte Xanic	Ensenada Baja California	Seco	Robusto	Dorado brillante
Tintos								
Santo Tomás Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	2000	12.90%	Bodegas de Santo Tomás	Ensenada Baja California	Seco	Medio	Rojo intenso con notas caoba
L.A. CETTO Petit Sirah	Petite Syrah	2002	13.50%	Productos de Uva	Ensenada Baja California	Seco	Medio	Rojo intenso con notas violáceas
L.A. CETTO Nebbiolo Reserva	Nebbiolo	1999	14.00%	Productos de Uva	Ensenada Baja California	Seco	Medio	Rojo intenso con notas purpúreas
Casa Grande Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	2001	13.00%	Casa Madero	Ensenada Baja California	Seco	Medio	Rojo intenso con notas violáceas
Casa Madero Shiraz	Shiraz	2001	13.00%	Casa Madero	Ensenada Baja California	Seco	Medio	Rubí intenso, ribete morado
Los Reyes Reserva Real Tinto	Mezcla	1997	12.50%	Industrias Vinícolas Domecq	Ensenada Baja California	Seco	Medio	Rojo profundo con notas caoba

	Al olfato	A la boca	Beberse antes de:	Oxigenación	Temperatura de servicio	Armoniza con comida	Precio estimado
	Ahumados y frutos secos	Amplio y complejo de suave acidez	2007	Servicio inmediato	10-12° C	Sopas de sabor marcado y carnes blandas	$99.13
	Elegante y frutal con notas suaves de vainilla	Acidez agradable de buena armonía	2007	Servicio inmediato	8-10° C	Ensaladas, mariscos y pastas	$69.92
	Complejo frutal tropical y notas de madera suave	Amplio, suave acidez agradable y armónico largo	2009	3 minutos copa 30 en botella	8-10° C	Carnes rojas suaves, pastas, ensaladas y salseados no muy fuertes	$185.15
	Delicado, aromático, frutal y floral	Suave con fresca acidez agradable	2007	Servicio inmediato	6-9° C	Aperitivo, con sabores suaves, mariscos, pollo y cerdo	$59.57
	Frutal aromático, almendras y lácteos	Amplio y complejo armónico de copa buena acidez	2008	3 minutos copa 30 en botella	8-10° C	Pastas, carnes blancas y salseados suaves	$150.65
	Intenso fresco frutal	Desdobla completo y armónico	2009	3 minutos copa 30 en botella	8-10° C	Condimentos suaves, pescados, mariscos con ligero picor	$246.10
	Aromático complejo frutos rojos, café, cacao y cuero limpio	Amplio, astringencia marcada agradable y gusto largo	2008	10 minutos copa 60 en botella	15-17° C	Carnes, grasas y quesos de oveja	$158.70
	Perfumado, frutal apetitoso	Intenso y armónico de sabor agradable y prolongado	2008	10 minutos copa 60 en botella	14-16° C	Carnes rojas, condimentos y quesos de intensidad media	$69.46
	Complejo, recuerdos a tierra mojada y violeta en notas de ahumado	Armónico de agradable astringencia y prolongado retrogusto	2009	3 minutos copa 30 en botella	18° C	Carnes rojas marmoleadas, condimentos en salsas y pastas, quesos de intensidad media	$100.97
	Aromótico complejo frutos rojos, café, cacao y cuero limpio	Desdobla completo, marca todos sus matices aromáticos agradables	2009	10 minutos copa 60 en botella	14-16° C	Carnes rojas marmoleadas, salseados condimentados, quesos de corteza enmohecida	$185.15
	Complejo frutas rojas, vegetales, jamaica, especias en notas de vainilla	Franco agradable prolongado postgusto, con acidez y astringencia	2008	5 minutos en copa 40 en botella	14-16° C	Carnes rojas marmoleadas, salseados condimentados, amables quesos de pasta enmohecida	$185.15
	Elegante y complejo, frutos rojos, especias sobre un fondo a bosque	Suave acidez y astringencia que confirma sus aromas en largo retrogusto	2007	3 minutos copa 30 en botella	18° C	Carnes rojas marmoleadas, condimentos en salsas y pastas, quesos de intensidad media	$127.65

Nota. La evaluación de estos vinos con respecto a calidad, sabor y precio es excelente.

Tipos de uva, ¿distintos vinos?

Existen varios tipos de vid, pero de los frutos identifica-dos como uva, sólo los pertenecientes a la especie *Vitis vinifera* logran los mejores vinos.

Existe una variedad de más de 2,000 tipos, siendo los más destacados los que permiten obtener vinos de gran presencia de aromas, capacidad de envejecimiento y que proporcionan agradables sensaciones al paladar. En el mundo, las uvas más destacadas son las de origen francés. Entre las que producen tintos se encuentran Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Gamay y Syrah; entre las que producen los blancos más afamados se encuentran Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling y Semillon.

La uva provee al vino de color y aromas, y el proceso de elaboración es el responsable de elementos que provocarán las sensaciones. Aunque se trate de la misma uva, sus características podrán variar de acuerdo con el lugar donde se cultive, ya que la uva se ve influenciada por el tipo de suelo, clima, viento e inclinación de los rayos solares, entre otras condiciones.

Aunque existen ciertos rasgos distintivos que ayudan a identificar a la uva, ello no significa que el vino elaborado con determinado tipo tiene más calidad que otro, pues lo importante es el cuidado del viñedo y la tecnología empleada en la elaboración del vino, trátese o no la misma uva. Ahora bien, no en todas partes es factible el cultivo de las mismas vides para obtener vinos de características agradables: los microclimas y factores más complejos definen la personalidad de los vinos, pero el crecimiento y maduración de las uvas son fases determinantes de la calidad del vino.

Mejores vinos entre 50 y 100 pesos

Nombre del vino	Uva	Cosecha	Alcohol %	Productor	Origen	Tipo	Cuerpo	A la vista
Blancos								
Torrontes Etchart Río de Plata	Torrontés	2000	13.00%	Bodegas Etchart de Cusenier	Argentina	Seco	Robusto	Amarillo pálido brillante en verdes
Santa Rita 120 Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc	2002 / 2003	13.50%	Viña Santa Rita	Chile	Seco	Medio	Pajizo brillante
Labottiere Blanc de Blancs	Semillon, Sauvignon Blanc	1997	12.00%	Cordier	Francia	Seco	Medio	Pajizo brillante
Terra Andina Semillon-Chardonnay	Semillon, Chardonnay	1998	12.00%	Vinos Terra Andina	Chile	Seco	Robusto	Paja claro con destellos verdes
Luis Cañas Fermentado en Barrica	Viura / Malvasía	2000	13.00%	Bodegas Luis Cañas	España	Seco	Robusto	Amarillo alimonado
Sutter Home Chardonnay	Chardonnay	2001	12.50%	Sutter Home Winery	California E. U.	Seco	Medio	Paja con destellos verdes
Tintos								
Santa Helena Gran Vino Tinto	Cabernet Sauvignon	2001	13.00%	Viña Santa Helena	Chile	Seco	Medio	Rojo intenso con matices violetas
Luis Cañas Joven	Tempranillo	2001	13.00%	Bodegas Luis Cañas	España	Seco	Robusto	Rubí intenso con violáceos
Merlot del Veneto D´Aquino	Merlot	2002	13.00%	Cantina D´Aquino	Italia	Seco	Medio	Rojo cerrado con morados
Etchart Río de Plata Malbec	Malbec	2002	13.00%	Bodegas Etchart de Cusenier	Argentina	Seco	Robusto	Rojo cerrado con morados
Terra Andina Cabernet-Merlot	Cabernet Sauvignon / Merlot	2002	13.00%	Vinos Terra Andina	Chile	Seco	Medio	Cereza oscuro
Trapiche Malbec	Malbec	2002 / 2003	13.50%	Bodega Trapiche	Argentina	Seco	Medio	Color intenso con matices violáceos

Foto Archivo

El descorche

Descorchar adecuadamente una botella de vino requiere práctica. El objetivo principal es no agitar la botella para no alterar las moléculas del vino y provocar que éste no sepa bien. Hay que tener cuidado de extraer el corcho completo sin perforarlo por la parte inferior que da al vino, ya que se corre el riesgo de que caigan partículas de corcho que pueden afectar el sabor si éste está contaminado con tricloroanisoles. La forma más segura de extracción es utilizando el tradicional descorchador de mesero, el cual se introduce en forma transversal en sentido opuesto al punto de apoyo con el que se hará la palanca al momento de extraerlo.

	Al olfato	A la boca	Beberse antes de:	Oxigenación	Tempera-tura de servicio	Armoniza con comida	Precio estimado
	Complejo frutal ligeras notas florales	Equilibrada y fresca acidez prolongado	2007	Servicio inmediato	9-11° C	Carne con verduras, cerdo en adobo y quesos prensados	$69.00
	Floral y herbáceos	Viva acidez agradable	2006	Servicio inmediato	6-9° C	Aperitivo, pastas y condimentos ligeros	$73.83
	Frutal	Amplio y fresca acidez	2006	3 minutos en copa	10-12° C	Carnes blancas y pastas de condimentos suaves	$83.03
	Frutas tropicales y elegante nota a tostado	Placentero, fresco y complejo	2006	Servicio inmediato	8-10° C	Mariscos, carnes blancas y *omelette*	$86.25
	Aromático frutal sobre fondo de tostado y ahumado	Acidez fresca y viva	2007	2 minutos en copa 20 en botella	8-10° C	Paellas, pescados, salseados agridulces	$90.00
	Intenso frutal cítricos y madera	Armónico, agradable y prolongado	2007	Servicio inmediato	8-10° C	Carnes blancas, pescados y pastas de condimentos suaves	$90.00
	Aromático frutal con notas de especias	Astringencia suave de final agradable y sabores frescos	2007	3 minutos en copa 30 en botella	14-16° C	Carnes rojas, paella con carne, pastas y queso prensado	$65.00
	Suaves aromas frutales con flores rojas	Agradable astringencia suave enriquecido por sus aromas	2007	3 minutos en copa 20 en botella	14-16° C	Carnes rojas ricas en grasas, salseados condimentados	$72.00
	Intensos frutos rojos y herbáceos	Agradable y suave, intensidad prolongada de sabor	2007	3 minutos en copa 20 en botella	14-16° C	Condimentos medios, pizza, carnes rojas, blancas y quesos	$73.60
	Aromático, frutal, especias, violetas, bosque húmedo	Intenso, complejo, armónico y agradable postgusto largo	2008	5 minutos en copa 40 en botella	14-16° C	Mexicana, suave picor, nopal a las brasas	$75.90
	Elegantes aromas frutas maduras,especias, cacao, tabaco, tostados y nuez	Astringencia suave de final agradable y sabores frescos	2009	5 minutos en copa 40 en botella	14-16°C	Condimentos medios, pizza, carnes y quesos	$86.25
	Aromático, frutal, especias, violetas, bosque húmedo	Astringencia moderada y sabores frescos	2008	5 minutos en copa 40 en botella	14-16°C	Carnes, condimentados y con grasas	$100.51

Nota. La evaluación de estos vinos con respecto a calidad, sabor y precio es excelente.

Las sensaciones a la boca son particulares y se ven enriquecidas con los aromas, ya que todo nos "sabe" por la nariz.

Foto Archivo

Evaluación o cata

La evaluación del vino es un examen organoléptico conocido con el nombre de cata de vino. Cada uno de los sentidos empleados para la realización de este examen tiene un objetivo definido.

La vista es útil para saber qué estado y edad tiene el vino que se va a probar; no es sinónimo de calidad, pero los colores atractivos siempre son interesantes.

El sentido más importante es el olfato, el cual nos permite identificar la calidad, pues al percibir aromas se pueden descubrir, además del olor a uva, otros aromas que vienen a la memoria; a esto se le llama complejidad aromática, lo que revela que estamos en presencia de un vino de calidad, la cual se confirma si los aromas permanecen en el recuerdo olfativo largo tiempo.

"A la nariz" (así se dice en la jerga de los catadores) el vino empieza a mostrar su potencial, el cual se confirma cuando lo probamos "en boca" (de nuevo, así se dice); es aquí cuando decidimos si nos gusta o no, ya que las sensaciones al gusto serán distintas para cada persona, una experiencia diferente, pues hay quienes prefieren sabores distintos, ácidos, amargos, dulces o astringentes (cuando el vino está caliente destaca el contenido de alcohol).

Las sensaciones a la boca son particulares y se enriquecen con los aromas, ya que todo nos "sabe" por la nariz; no se olvide que en buena medida, el sentido del gusto es nulo si no interviene el olfato (recuérdese que los alimentos "no saben" cuando tenemos gripe). Cuando el vino sabe a lo que huele, generalmente agradable, se bebe fácilmente y provoca un frescor al paladar, así, es un gran compañero de la comida.

Mejores vinos entre 100 y 150 pesos

Nombre del vino	Uva	Cosecha	Alcohol %	Productor	Origen	Tipo	Cuerpo	A la vista
Blancos								
Orvieto Classico Mandorlo Rocca Delle Macie	Trebbiano	2000	12.50%	Rocca delle Macie	Italia	Seco	Ligero	Dorado claro brillante
Monopole Cvne	Viura, Garnacha blanca	2000	12.00%	Cia. Vinícola del Norte de España	España	Seco	Medio	Pálido con reflejos verdosos
Los Vascos	Chardonnay	2002 / 2003	13.00%	Viña Los Vascos	Chile	Seco	Medio	Paja claro sobre tonos verdes
Viña Esmeralda	Torres Moscatel / Gewürztraminer	2002 / 2003	11.00%	Miguel Torres	España	Seco	Medio	Amarillo pálido
KWV Chardonnay	Chardonnay	2002	12.00%	KWV, Co.	Sudáfrica	Seco	Medio	Dorado claro brillante en verdes
Wente Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc	2001	13.50%	Wente Bros. Winery	California, EUA	Seco	Medio	Brillante dorado tenue
Tintos								
Belle France Lussac Saint Emilion	Merlot / C. S.	2001	12.50%	Cooperativa Regional	Francia	Seco	Medio	Rojo intenso profundo y brillante
Luis Cañas Crianza	Tempranillo / Graciano / Mazuelo / Garnacha	1998	13.00%	Bodegas Luis Cañas	España	Seco	Medio	Rojo carmesí con notas violáceas
Selva de Canonici Montepulciano D´Abruzzo	Mezcla	1999	13.00%	Cantine Dragani	Italia	Seco	Medio	Rojo intenso profundo y brillante
Cotes du Rhone Chateau de Gicon	Cinsault / Syrah / Grenache / Carignan	1999	13.00%	Les Vignerons de Chusclan	Francia	Seco	Medio	Granate luminoso destellos violáceos
Señorío de Sarria Reserva	Cabernet Sauvignon / Merlot	1996 / 1997	13.00%	Bodega de Sarria	España	Seco	Medio	Violeta intenso brillante
Cote du Rhone Vieux Clocher	Garnacha / Syrah / Cinsault	1996 / 1997	12.00%	Vieux Clocher Armoux et Fils	Francia	Seco	Ligero suave	Rojo claro

Fotos Archivo

La evaluación

Decir que en estas páginas se dan a conocer los "mejores" vinos pudiera parecer pretencioso, pero no es así. Los vinos, como una manifestación más de la imaginación creadora del hombre, entran en el gran universo del gusto, lo que complica las evaluaciones objetivas, ya que cualquiera puede decir que el vino que está probando es muy bueno porque le gustó mucho, o que es malo porque no le gustó.

	Al olfato	A la boca	Beberse antes de:	Oxigenación	Tempera-tura de Servicio	Armoniza con comida	Precio estimado
	Discretos frutales	Marcada fresca acidez agradable	2006	Servicio inmediato	7-9° C	Mariscos, pescados y ensaladas, comida ligera con picor	$101.20
	Frutal complejo	Agradable sensación agridulce	2006	Servicio inmediato	7-9° C	Salseados suaves, mariscos, pescados, pastas	$111.55
	Recuerdos fruta de cáscara amarilla, avellana y vainilla	Sabor prolongado de fresca acidez y ligera astringencia	2008	3 minutos copa 30 botella	9-11° C	Condimentos ligeros y salseados suaves	$128.80
	Floral exótico	Sedoso balanceado acidez azúcar	2007	Servicio inmediato	10° C	Suave, mariscos, paté, cerdo, jamón	$129.95
	Intenso y complejo destaca manzana	Fresca acidez, sostenido untuoso agradable	2006	Servicio inmediato	8-10° C	Carnes blancas salseados suaves	$144.90
	Floral notas a madera	Equilibrado, untuoso y prolongado	2008	Servicio inmediato	8-10° C	Mexicana de ligero picor	$145.59
	Aromas florales rojos y herbáceos	Desdobla muy agradable y prolongado	2008	4 minutos copa 45 botella	15-17° C	Pozole, carnes y de condimentos medios	$118.00
	Frutos rojos aromáticos, especias, nota a mejorana	Estructurado, placentera acidez, armónico y largo	2007	5 minutos copa 45 botella	16-18° C	Carnes rojas, embutidos, quesos añejados y azules	$125.01
	Complejo frutal, notas especiadas y madera suave	Placentero, prolongado gusto equilibrado y frutal	2009	8 minutos copa 60 botella	16-18° C	Carne de res, aves, cerdo y pescados con condimentos marcados y pocas grasas	$138.00
	Penetrante y complejo en frutas rojas, especias fondo a higo cuero y nuez	Desdobla amplio y agradable riqueza aromática, largo y balanceado	2008	3 minutos copa 30 botella	15-17° C	Platillos condimentados y quesos curados	$139.00
	Intenso a uva y frutos rojos con matiz de vainilla	Amplio amable confirma aroma y largo	2007	3 minutos copa 30 botella	16-18° C	Carnes rojas, embutidos, quesos añejados y azules	$148.35
	Frutal cereza, grosella y zarzamora	Suave y ligera acidez y astringencia	2006	2 minutos copa 15 botella	14-16° C	Charcutería y carnes frías	$149.50

Nota. La evaluación de estos vinos con respecto a calidad, sabor y precio es excelente.

Más allá de que el gusto ocupe un lugar muy importante en la apreciación del vino, existen otros elementos que al conjugarse forman parte esencial de lo que es un buen vino, pues la calidad no está definida sólo por el gusto.

Como se puede apreciar en las tablas, la evaluación técnica revela la calidad del vino relacionada con sus características constitutivas; la evaluación gustativa está en relación directa

Foto archivo

La oxigenación

Cuando se expresan comentarios sobre la necesidad de "oxigenar" un vino o "airearlo", empezamos a enfrentar situaciones más complejas, ya que al ser el vino una bebida viva que está en evolución, no hay recetas generales ni definitivas; sin embargo, puede decirse que si el vino no ofrece muchos aromas al principio, es necesario dejarlo un poco más de tiempo en la copa para ver si éstos se identifican más. Pero cuidado, si bien es cierto que lo que le da vida al vino es la oxigenación, al mismo tiempo se corre el riesgo de oxidarlo, ya que al exponerse el alcohol al oxígeno, se descompone formando ácido acético, por lo que el vino se "avinagra".

La oxigenación es muy útil para reducir las sensaciones ásperas del vino cuando es joven, pero muy peligrosa cuando el vino ya está maduro o envejecido.

Sea como fuere, no tengamos temor de abrir una botella de vino a la hora de comer y de beber sólo una copa. Es un mito que la botella debe terminarse una vez abierta. Si tal es la intención, sirva la copa y de inmediato tape la botella y guárdela de inmediato verticalmente en la parte más baja de la puerta del refrigerador. Esa misma botella todavía podrá disfrutarla aproximadamente una semana después.

Mejores vinos entre 150 y 200 pesos

Nombre del vino	Uva	Cosecha	Alcohol %	Productor	Origen	Tipo	Cuerpo	A la vista
Blancos								
Wente Chardonnay	Chardonnay	1999 / 2000	13.00%	Wente Bros. Winery	California E. U.	Seco	Robusto	Dorado pálido brillante
Silvaner Kabinet Franken	Silvaner	2002	10.50%	H. Schmitt Söhne	Alemania	Seco	Medio	Dorado claro verdoso
Rosemount Semillon-Chardonnay	Semillon / Chardonnay	2000	13.00%	Rosemount Estate, Inc.	Australia	Seco	Medio	Amarillo claro verdoso
Fumé Blanc	Sauvignon Blanc y Semillon	2000	13.50%	Robert Mondavi	California E. U.	Seco	Medio	Paja claro destellos dorados
Rosemount Traminer Riesling	Traminer / Riesling	2000	10.00%	Rosemount Estate, Inc.	Australia	Semiseco	Ligero / suave	Amarillo paja destellos dorados
Santo Tomás Monopole	Viura / Garnacha Blanca	2001	12.00%	Cia. Vinícola del Norte de España	España	Seco	Medio	Dorado pálido reflejos verdosos
Tintos								
Wente Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	1998 / 1999	13.00%	Wente Bros. Winery	California E. U.	Seco	Medio	Rubí intenso tonos teja
Cono Sur Merlot Reserva	Merlot	2002	13.00%	Cono Sur Vineyard & Winery	Chile	Seco	Medio	Rojo cerrado brillante
Rosemount Shiraz Cabernet	Shiraz / Cabernet Sauvignon	2002	13.00%	Rosemount Estate, Inc.	Australia	Seco	Medio	Rubí oscuro con violáceos
Marqués de Griñón Malbec	Malbec	2000	12.50%	Bodegas Hispano Argentinas	Argentina	Seco	Medio	Rojo intenso
Marqués de Griñón Durius	Tempranillo / Tinta de Toro / Garnacha	2000	13.00%	Marques de Griñón	España	Seco	Robusto	Rojo granate intenso
Labottiere Bordeaux Cordier	Cabernet Sauvignon / Merlot	1998 / 2000	12.50%	Cordier	Francia	Seco	Medio	Rojo cerrado brillante

Nota. La evaluación de estos vinos con respecto a calidad, sabor y precio es excelente.

con las preferencias del gusto mexicano, lo que puede determinar qué tan placentero es el vino; a su vez, la evaluación descriptiva detalla las características que ofrece el vino a los sentidos y, por último, la orientativa, que permite examinar el vino de acuerdo con la acción y reacción de los estímulos sensoriales a fin de orientar sobre el tipo de comida que un vino en particular puede acompañar.

Todos los exámenes de evaluación o cata de vinos se realizaron bajo el sistema de cata ciega, es decir, el panel de catadores probó en diferentes ocasiones los más de 1,650 vinos evaluados, sin

	Al olfato	A la boca	Beberse antes de:	Oxigenación	Tempera-tura de Servicio	Armoniza con comida	Precio estimado
	Cítricos, manzana y madera	Untuoso, prolongado y balanceado	2006	Servicio inmediato	8-10° C	Pescados, pastas, carnes suaves	$151.80
	Matices herbáceos y terrosos	Agradable acidez y gusto prolongado	2006	Servicio inmediato	6-9° C	Mariscos y pescados	$156.40
	Complejo a manzana, miel y almendras	Suave y de prolongado sabor a sus aromas de suave acidez	2006	Servicio inmediato	6-9° C	Mariscos y pescados	$165.50
	Intenso, complejo floral y frutal, madera	Robusto, prolongado de evolución agradable	2008	3 minutos copa 30 botella	8-10° C	Pescados salseados finamente condimentados	$195.80
	Flores suaves, membrillo y miel	Agradable, prolongado, sensación suave elegante	2007	Servicio inmediato	5-7° C	Aperitivo, quesos y picantes ligeros	$166.60
	Elegante y frutal destaca el membrillo	Fresco y sedoso, agradable con notas agridulces	2006	Servicio inmediato	10° C	Pastas, salseados suaves, pescados y mariscos	$195.00
	Complejo en frutos rojos, especias y notas ahumadas	Confirma sabores frutales muy agradable y armónico prolongado	2006	3 minutos copa 30 botella	18° C	Carnes rojas y platillos condimentados, postres de chocolate	$151.80
	Muy frutal, destaca cereza y ciruela negras, especias y madera	Armonónico y suave al paladar de placenteros aromas y retrogusto muy agradable	2008	5 minutos copa 40 botella	14-16° C	Carnes rojas al carbón, condimentos marcados y quesos de pasta enmohecida	$152.95
	Complejo frutal, coco, higo, vainilla y violeta	Confirma aromas, agradable suave astringencia y prolongado	2008	5 minutos copa 45 botella	14-16° C	Carne roja, ternera, conejo y embutidos	$165.60
	Aromático en frutos rojos y especias	Prolongado retrogusto, equilibrado, agradable astringencia	2006	3 minutos copa 30 botella	18° C	De condimentos medios, carnes rojas y quesos	$172.50
	Aromático intenso. Ciruela, higo, especias, café, tabaco y cacao	Sabor fuerte y franco de marcada astringencia, prolongado en cuerpo aromático agradable	2009	3 minutos copa 30 botella	18° C	De condimentos medios, carnes rojas y quesos	$172.50
	Frutos rojos y vegetales, complejo con ahumados	Astringencia agradable que remarca sus aromas	2008	3 minutos copa 30 botella	18° C	Carnes rojas y platillos condimentados	$193.20

Todos los exámenes de evaluación o cata de vinos se realizaron bajo el sistema de cata ciega, es decir, el panel de catadores probó en diferentes ocasiones los más de 1,650 vinos evaluados, sin conocer la identidad de los mismos.

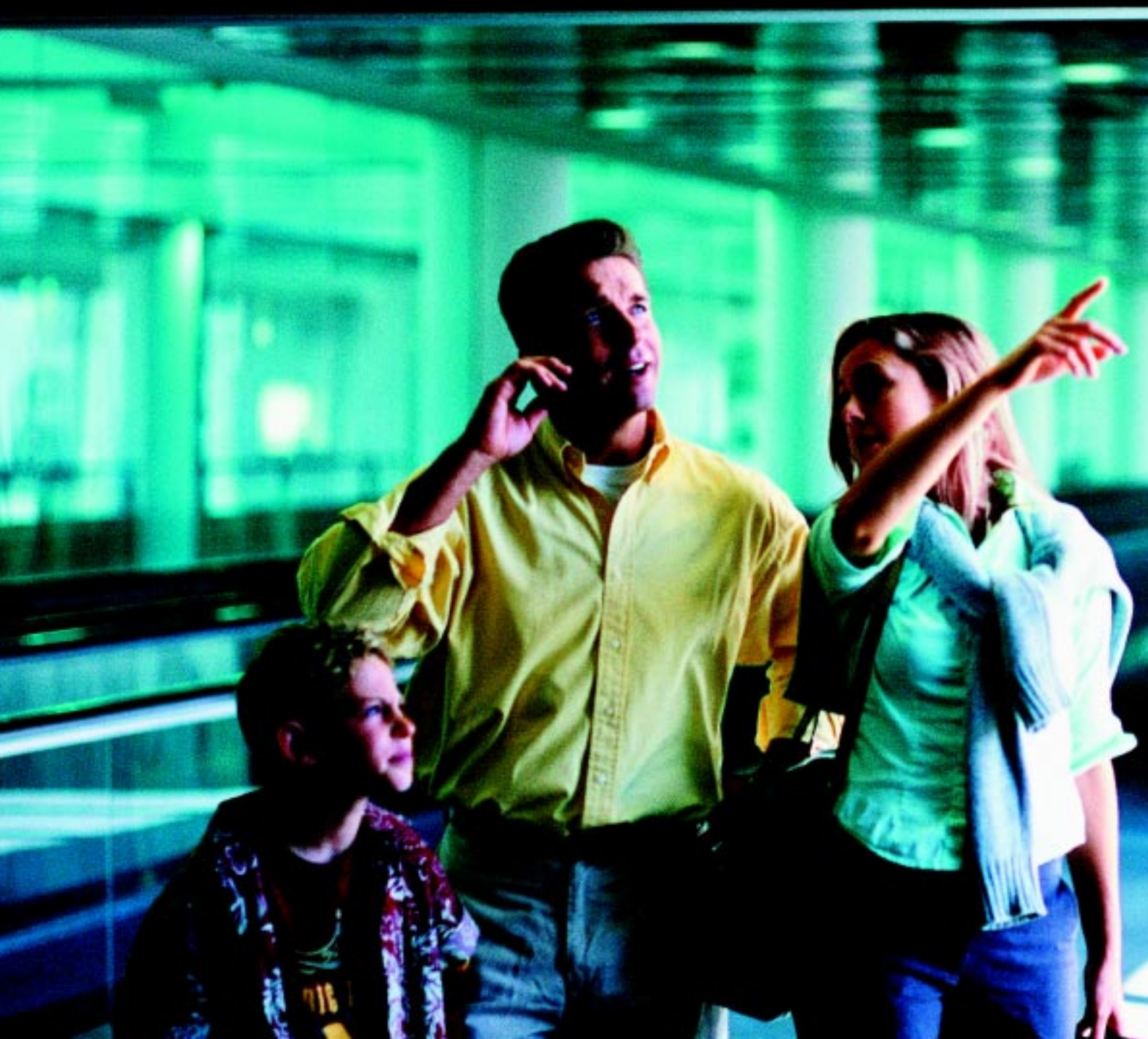
Fotos archivo

conocer la identidad de los mismos, a fin de no influenciar su examen y dejar que únicamente las características del vino ofrecieran sus cualidades. Y todo este nuevo y complejo universo para su paladar está a su disposición. ¡Disfrútelo!

Fuentes David N. Whitten y Martin R. Lipp, *To Your Health!*, HarperCollins West, 1998 • Lewis Perdue, *French Paradox* (recopilación de los trabajos de Keith Marton, Wells Shoemaker y Serge Renaud), Renaissance Publishing, 1992 • Laboratoire d'Œnologie Dubernet, 9, quai d'Alsace,11100, Narbone, Francia • *Revue del oenologues*, núm. 87, febrero 1999 • Vishwanath M. Sardesai, *Introduction to Clinical Nutrition* (2a. ed.), Marcel Dekker, 2003 • Emile Peynaud, *Knowing and Making Wine*, John Wiley & Sons, 1984

Entrega especial

Derechos de los viajeros



Por José Armando Aguilar

Foto Archivo

“Y ahora, ¿qué hago?", se preguntan los pasajeros cuando, por uno u otro motivo, se topan con la frustración de enfrentar problemas con las líneas aéreas. Sin embargo, la pregunta más importante es: ¿en realidad conocen sus derechos? Aquí le decimos cuáles son… ¡Hágalos valer!

Domingo por la noche en el Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México. El incesante ir y venir de los pasajeros por los pasillos sólo parece tomar un breve respiro cuando se anuncia la llegada de algún vuelo o el aviso de abordar otro. Las miradas atentas en las pantallas. Arribos, cancelaciones, vuelos demorados, vuelos a tiempo...

En el área de bandas, una mujer, frustrada, se queja porque no encuentra su maleta. Al parecer, los empleados de la aerolínea la perdieron. Nadie acierta a decirle algo concreto, algo que la tranquilice. La incertidumbre, pero sobre todo el enojo, se apodera de ella. ¿Qué hacer? ¿Resignarse? ¡De ninguna manera! ¿Exigir una indemnización? ¿Con cuánto podrían o deberían reponerle lo que perdieron?

Estas escenas, según nos cuenta Ramiro, maletero de esta terminal aérea desde hace ya algunos años, se presentan todos los días. “Mucha gente sale enojada, ya sea porque lleva prisa o porque algo le pasó allá adentro”, comenta mientras señala hacia el área de bandas: la frontera entre las aerolíneas y el deseado (aunque no siempre concedido) arribo con maletas y ánimo intactos.

Lo más lamentable es que muchos de los pasajeros que se molestan con el servicio no manifiestan su inconformidad, y esto, parece ser, se debe principalmente a la falta de información.

El boleto es su contrato

La Ley de Aviación Civil señala que “el contrato de transporte de pasajeros es el acuerdo entre un concesionario o un permisionario y un pasajero, por el cual el primero se obliga a trasladar al segundo, de un punto de origen a uno de destino, contra el pago de un precio”. Lo anterior se trata, simplemente, del principal derecho del usuario de transporte aéreo; el concesionario o permisionario no es otro que la línea aérea que le presta el servicio, y el contrato es nada menos que su boleto.

Así entonces, al comprar un boleto de avión, usted contrata un servicio, lo que, como cualquier otro trato comercial, trae consigo obligaciones y derechos para ambas partes.

Respecto de estos últimos, en Profeco se ha detectado, gracias a las quejas que presentan los consumidores, que los principales motivos de malestar son el cobro indebido, el incumplimiento en el servicio y la negativa de pago por pérdida de equipaje.

Bueno, pues trataremos de responder las inquietudes de los usuarios.

Foto Archivo

Tarifas justas

- Si bien los concesionarios o permisionarios pueden fijar y modificar libremente las tarifas, deberán hacerlo de manera no discriminatoria y en igualdad de condiciones para todos los usuarios.
- Los precios establecidos deben estar de forma permanente a disposición de los consumidores, a los que se les debe describir de manera clara y explícita las restricciones a las que están sujetas las tarifas en el momento de realizar la contratación del servicio.

Esto no significa que las compañías aéreas tengan "pista libre" para cobrar lo que les plazca. La Secretaría de Comunicaciones y Transportes (SCT) tiene la facultad de negar el registro de las tarifas establecidas por las compañías aéreas si considera que éstas implican prácticas de carácter monopólico, de dominancia en el mercado o una competencia desleal.

De ocurrir lo anterior, la SCT, con el fin de fomentar la sana competencia entre los proveedores, establecerá niveles tarifarios mínimos y máximos. Entonces, usted puede tener la tranquilidad de que los precios son justos y que está en sus manos elegir en qué aerolínea desea viajar.

Contratiempos del vuelo

Cuántas veces no hemos escuchado historias, muchas de ellas sobradas de imaginación, de personas que se quedan a la mitad de su destino porque el avión tuvo que hacer, por el motivo que sea, un cambio de ruta o una escala forzosa, dejando a sus pasajeros abandonados a su suerte en quién sabe qué lugar del país. En estos casos, ¿qué debe esperar o exigir como consumidor?

- Cuando la aeronave, por caso fortuito o de fuerza mayor, tenga que aterrizar en un lugar no incluido en el itinerario, el usuario tiene derecho a ser transportado hasta el lugar de destino por los medios de transporte más rápidos disponibles en el lugar. Todos los gastos correrán por cuenta de la aerolínea, pero, en este caso, no tendrá la obligación de reembolsarle al usuario el precio del boleto.
- Por otro lado, siempre existe la posibilidad de que las aerolíneas expidan una cantidad de boletos que rebase la capacidad disponible de la aeronave, lo cual, a fin de asegurar la rentabilidad del servicio, está permitido. De suceder esto, la compañía aérea debe hacer del conocimiento del pasajero por conducto de su personal, así como a través de folletos, las opciones de indemnización con que cuenta y de manera inmediata proporcionarle la que él elija.
- Otra posibilidad es que, por causas imputables al prestador del servicio, se cancele el vuelo.

Sus obligaciones al volar

Para disfrutar de un mejor servicio, existen algunas cuestiones básicas en las que el consumidor debe colaborar: todo pasajero, junto con su equipaje, se debe documentar con la anticipación que la aerolínea indique, esto para ser objeto de revisión antes del abordaje (en caso de que el pasajero se niegue, se puede solicitar la intervención de las autoridades competentes y, de ser necesario, negar el acceso a la aeronave). También, el usuario debe considerar que no puede transportar artículos que puedan poner en riesgo la seguridad de los pasajeros o del avión, como explosivos (municiones, fuegos artificiales, luces de bengala), líquidos y cargas de gas (gasolina, pinturas, encendedores), productos industriales o artículos domésticos (blanqueadores, aerosoles y otros solventes), armas de fuego, etcétera.

Fotos Archivo

En caso de sobreventa de boletos o de cancelación del vuelo, las compañías aéreas deberán ofrecer, a elección del consumidor, alguna de las siguientes indemnizaciones:

1. Reembolsarle el precio del boleto o la proporción que corresponda a la parte del viaje no realizada.
2. Ofrecerle, con todos los medios a su alcance, transporte en el primer vuelo disponible y proporcionarle, como mínimo y sin cargo, los servicios de comunicación telefónica al punto de destino. Además, debe procurarle al pasajero los alimentos necesarios durante el tiempo de espera. En caso de que el usuario tenga que pernoctar en espera de un vuelo sustituto, el prestador del servicio tiene la obligación de proporcionarle alojamiento en un hotel con el respectivo transporte terrestre desde y hacia el aeropuerto.
3. Transportarle en la fecha posterior que convenga el mismo pasajero hacia el destino ya pactado.

Además, en las indemnizaciones 1 y 3 la empresa involucrada deberá dar al pasajero afectado una indemnización que no será inferior al veinticinco por ciento del precio del boleto o de la parte no realizada del viaje.

Cabe señalar que los pasajeros no tendrán los derechos anteriores cuando hagan el viaje de manera gratuita, con tarifas reducidas que no estén disponibles al público en general, cuando no se presenten o cuando lo hagan fuera del tiempo fijado para documentarse.

Acerca del equipaje

Como ya lo mencionamos, la pérdida o daños provocados al equipaje durante la transportación es una de las principales quejas de los usuarios de las líneas aéreas. Así pues, esto es lo que necesita saber al entregar y recuperar su equipaje:

- Todo pasajero puede llevar a bordo hasta dos piezas de equipaje de mano, esto siempre que por su naturaleza o dimensiones no afecten la seguridad y comodidad de los demás pasajeros.
- También tiene derecho a transportar como mínimo, sin cargo alguno, 25 kilogramos de equipaje cuando el viaje se realice en una aeronave con capacidad para 20 pasajeros o más, y 15 kilogramos cuando la aeronave sea de menor capacidad. El número de piezas, las restricciones de volumen y el límite de peso son establecidos por la compañía aérea.
- En el caso del equipaje que se documenta, se debe expedir un talón por cada pieza, maleta o bulto de equipaje que se entregue para su transporte. El talón debe constar de dos partes, una para el pasajero y otra que se adhiere al equipaje.

- El exceso de equipaje podrá transportarse de acuerdo con el espacio disponible de la aeronave; en ese caso la aerolínea tiene derecho a solicitar al usuario un pago adicional.
- Algo muy importante es que la aerolínea que presta el servicio será responsable del equipaje documentado desde el momento en que expida el talón correspondiente hasta que entregue el equipaje al pasajero en el punto de destino.
- La indemnización por la destrucción o avería del equipaje de mano será de hasta 40 salarios mínimos diarios vigentes en el Distrito Federal, en la fecha en que ocurran los hechos. Por la pérdida o avería del equipaje facturado, la indemnización que puede reclamar el pasajero será equivalente a la suma de 75 salarios mínimos.

Las empresas de transporte aéreo estarán exentas de responsabilidades por daños causados al equipaje cuando éstos sean provocados por vicios propios de los bienes o por embalajes inadecuados.

Foto Archivo

Los principales motivos

Las respuestas que siempre quiso escuchar

Ahora le presentamos una serie de preguntas con sus respectivas respuestas, que seguramente se ha planteado alguna vez cuando piensa contratar con una aerolínea:

- ¿Cuento con un seguro de viajero?

  Es obligación de las aerolíneas contratar y tener vigente un seguro que cubra las responsabilidades por daños a pasajeros, al equipaje y a terceros. En el caso de pasajeros, las compañías aéreas se harán responsables de los daños que sufran los pasajeros desde que aborden la aeronave hasta que desciendan de la misma.

  La aerolínea quedará exenta de responsabilidades por los daños causados al usuario cuando éstos sean provocados por culpa o negligencia de la víctima.
- ¿Qué cubre el seguro?

  Es obligación de las aerolíneas hacerle saber al pasajero el alcance de la cobertura de los seguros contratados y el derecho que tiene para exigir, en su caso, el pago de las indemnizaciones que correspondan.

  Los seguros de responsabilidad civil que cubran daños a pasajeros deben incluir, cuando menos, la cobertura de lo siguiente: muerte, gastos funerarios, atención médica a lesionados, incapacidad temporal, incapacidad permanente parcial, incapacidad permanente total, pérdida o avería del equipaje de mano y pérdida o avería del equipaje facturado.

  En cuanto a la atención médica a que tiene derecho un usuario accidentado, debe comprender lo siguiente: asistencia médica y quirúrgica, rehabilitación, hospitalización (cuando el caso lo requiera), medicamentos, material de curación, y aparatos de prótesis y ortopedia.
- ¿Me pueden negar el servicio?

  Los empleados de las aerolíneas pueden negar el servicio a las personas que por su conducta o estado de salud requieran atención especial, cuando causen notoria incomodidad a los demás pasajeros, o si constituyen peligro para sí mismos o para otras personas y sus bienes a bordo de la aeronave.
- ¿A partir de qué edad pagan boleto los niños?

  Los niños mayores de dos años deben pagar boleto. Un pasajero mayor de edad puede, sin pago de ninguna tarifa, llevar a un infante menor de dos años a su cuidado, aunque sin derecho a asiento.
- ¿Un menor de edad puede viajar solo?

  En el caso de menores de edad que viajen solos, la compañía aérea que lo transporta será responsable del menor desde el momento en que éste sea puesto a

Pasajeros inconformes

Éstas son las principales quejas presentadas por los consumidores en contra de las líneas aéreas durante el 2003 y hasta el 25 de septiembre de este año

Proveedor	Número de quejas
Aero California, S.A. de C.V.	449
Aerolíneas Internacionales, S.A. de C.V.	392
Aerovías de México, S.A. de C.V. (Aeroméxico)	309
Líneas Aéreas Allegro, S.A. de C.V.	284
Consorcio Aviacsa, S.A. de C.V.	138
Compañía Mexicana de Aviación, S.A. de C.V.	126
Líneas Aéreas Azteca, S.A. de C.V.	67
American Airlines	54
Continental Airlines	43
Delta Airlines	32

Los principales motivos de reclamación fueron:

cobro indebido, incumplimiento en el servicio, negativa de pago por pérdida de equipaje, no se respetan los términos del contrato y servicio deficiente.

Fuente Dirección General de Quejas y Conciliación, **Profeco**

disposición de su personal, hasta el momento en que se entrega a la persona que se responsabilizará de él en el aeropuerto de destino. Si el niño viaja en compañía de una persona mayor de edad que no tenga la patria potestad, ésta tendrá que mostrar, por escrito, que tiene la autorización de quien la ejerce.

- Cuando haga una escala para cambiar de avión, ¿quién es responsable de mi equipaje?
  En vuelos de conexión la aerolínea será responsable de los daños sufridos a los pasajeros y al equipaje documentado sólo si el cambio de aeronave está contratado.
- ¿Las aerolíneas deben proporcionar descuentos para estudiantes, maestros y adultos mayores?
  No están obligados por ley a otorgar estos beneficios.
- ¿Las líneas aéreas están obligadas a prestar atención especial a los pasajeros discapacitados?
  Todo prestador del servicio debe brindar a las personas con discapacidad facilidades para su movilización, además de adoptar las medidas necesarias para la atención de mujeres embarazadas y personas de edad avanzada.

Es importante precisar que todo lo que acaba de leer es sólo lo establecido por la legislación mexicana en materia de aviación civil, es decir, esto es lo mínimo con que deben cumplirle las aerolíneas en caso de que tenga algún problema con el servicio que le prestan; por su parte, todas las aerolíneas cuentan con manuales de servicios al pasajero o procedimientos internos que le pueden brindar otros beneficios; por ejemplo, en caso de sobreventa del vuelo, Aeroméxico le ofrece como compensación un boleto viaje redondo ruta nacional o internacional (según aplique). Otro caso es el de Líneas Aéreas Azteca, que con base en la solicitud del pasajero afectado, ofrece un 50% de descuento para una futura transportación.

Así, exija que le proporcionen toda la información relacionada con el servicio y las posibles indemnizaciones con las que lo pueden compensar, ¡también es su derecho!

Por último, recuerde que es labor de Profeco proteger sus intereses como consumidor. Ante cualquier inconformidad con respecto a los servicios que le otorgan las líneas aéreas, no dude en comunicarse al Teléfono del Consumidor: 01-800-468-8722. También puede acudir a las comandancias de Dirección General de Aeronáutica Civil (DGAC) en los aeropuertos.

Fuentes Ley de Aviación Civil • Reglamento de la Ley de Aviación Civil • Subprocuraduría de Servicios, **Profeco**

Árboles de Navidad

Por Sandra Sandoval

Cada año se consumen, en promedio, un millón 200 mil árboles de Navidad naturales, de los cuales alrededor de 600 mil son de producción nacional. ¿Ya está pensando en comprar el suyo?

Los NO de las luces

- **No conecte más de tres arreglos en serie (uno conectado al otro).**
- **No sustituya los focos fundidos mientras la serie esté conectada a la corriente eléctrica.**
- **No coloque cintas o papel metálicos en la base de las lámparas, pues puede provocar un cortocircuito.**
- **No utilice un fusible de diferente capacidad eléctrica al que usa la clavija.**
- **No permita que funcionen con lámparas fundidas porque se pueden sobrecalentar y estallar.**
- **No se duerma sin apagarlas y desconectarlas.**

Aunque se piense lo contrario, adquirir un árbol de Navidad natural favorece al medio ambiente, toda vez que los materiales de los árboles artificiales, fabricados fundamentalmente en algún tipo de plástico, tardan muchos años en degradarse, mientras que los naturales pueden reintegrarse al suelo en forma de composta; además, las plantaciones donde se cultivan árboles de Navidad producen oxígeno que nos beneficia a todos, y por cada árbol que se corta se plantan diez, además de que se generan empleos.

Sin embargo, es importante que antes de reunir a la familia para ir a cortar el árbol o elegirlo en algún vivero, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Cómprelo en lugares establecidos, como en plantaciones forestales (donde usted podrá cortar el arbolito que más le guste) o en viveros autorizados (en estos lugares principalmente se venden árboles que se pueden plantar).
- Exija factura, nota o *ticket* de compra y prefiera los que cuenten con la etiqueta validada por la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat). Aunque la nueva Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable no exige que los árboles porten esta etiqueta que especifica el lugar de origen, aproximadamente el 80% de los productores continúan colocándola.
- Revise que las hojas no se desprendan fácilmente, pues esto indica que el árbol está seco. De igual forma, verifique que el árbol no esté pintado tallando una hojita.
- Utilice series con foquitos pequeños y luz intermitente, porque demasiado calor afectará al árbol.

Fuentes Entrevista al ingeniero Alejandro Noguéz, subdirector de Regulación y Control Forestal de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (Profepa) • www.profepa.gob.mx • www.semarnat.gob.mx

Contigo es posible

¡Ahorra gas... y dinero!

Sigue estos sencillos consejos

Para saber más, visita nuestra página de internet www.conae.gob.mx

1. Da mantenimiento periódico a tu calentador: haz que un técnico revise el quemador y le quite el hollín.

2. Revisa que la flama de tu calentador sea azul, pues el tono naranja o amarillo puede ser por una mala combustión.

3. Instala el calentador lo más cerca posible del baño.

4. Si tu calentador es del tipo "de almacenamiento", cada seis meses drena o "purga" el agua del interior del depósito para eliminar los residuos de lodo.

CONAE
COMISION NACIONAL PARA EL AHORRO DE ENERGIA

Un país con energía, es un país con futuro

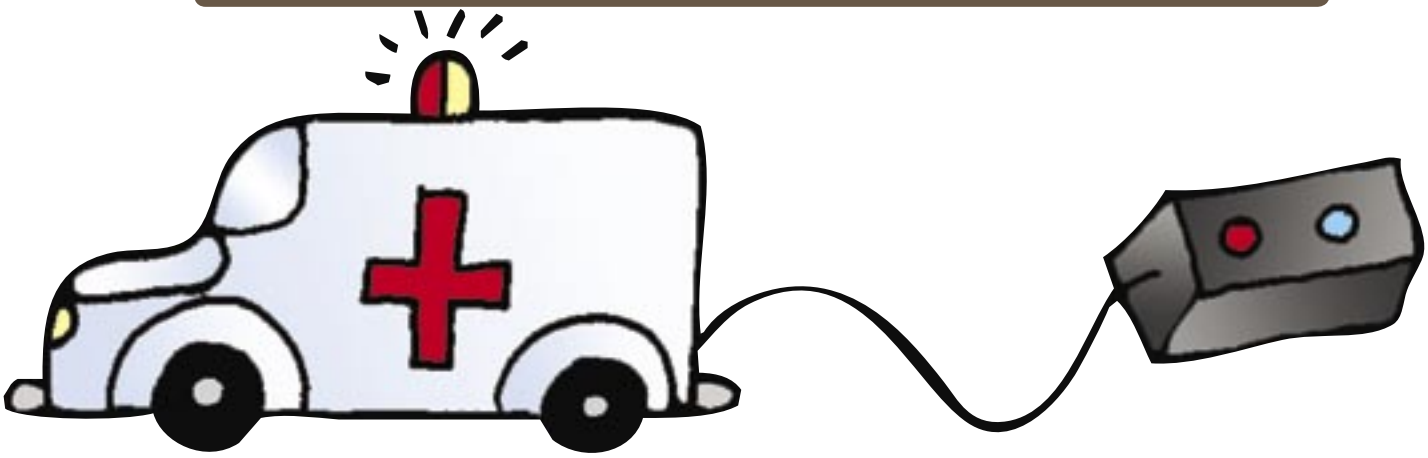
SECRETARÍA DE ENERGÍA | SENER

www.energia.gob.mx

Regalos para niños con discapacidad ¡Todos a jugar!

Por Luis Amador

Elegir un juguete para niños con discapacidad es una tarea muy complicada, pues en gran medida depende de la discapacidad y el grado de afectación del pequeño. Aquí le damos algunas pautas e ideas que pueden serle útiles.



Como todos sabemos, el juego es de vital importancia para el desarrollo físico, emocional, intelectual y social de los niños. Con el juego los niños descubren sus propias habilidades y aprenden a comunicarse; además, el juego les permite representar papeles que les ayudarán a formar su personalidad y ser autosuficientes.

Según datos del XII Censo General de Población y Vivienda 2000, en México hay 236 mil personas con discapacidad menores de 15 años. Elegir juguetes para estos niños con discapacidad no es nada sencillo, pues en gran medida depende de sus posibilidades de movimiento, su capacidad para ver y oír, y su nivel de comprensión del entorno. Por esta razón, el juguete debe elegirse en función de la discapacidad de cada niño, lo que en la mayoría de las casos no coincide con los productos comerciales, aunque algunos pueden adaptarse a las necesidades de estos pequeños y otros están especialmente diseñados para ellos (ver «Juguetes mexicanos para niños con discapacidad»).

Con el propósito de orientarle, a continuación le presentamos una guía muy general que hemos dividido en dos grandes grupos: discapacidades físicas (visual, auditiva y motriz) y discapacidades intelectuales (síndrome de Down, mental, psíquica y autismo); estas últimas pueden tener grados variables de discapacidad física.

Discapacidades físicas

Discapacidad visual

Comprende la debilidad visual (los niños aún pueden orientarse y realizar actividades cotidianas) y la ceguera (pérdida total de la visión).

Necesidades: Los niños invidentes deben desarrollar su sentido de orientación mediante el tacto y las señales auditivas; aprender a reconocer y a utilizar objetos cotidianos, como una taza, una llave, un cepillo de dientes, etc., y formarse una idea del espacio en que viven.

Recomendaciones de adaptación: Juguetes con un diseño sencillo, realista y reconocibles al tacto; sin piezas muy pequeñas ni que se desensamblen con facilidad, de preferencia compactos. Pueden tener texturas y sonidos, e incluso, olores agradables para identificarlos. Para los niños con debilidad visual, juguetes con colores brillantes.

Juguetes útiles: Figuras y cuentos con texturas y sonidos, muñecos, figuras para ensamblar, mascotas, artículos con música.

Discapacidad auditiva

Consiste en la pérdida total o parcial de la audición.

Necesidades: La sordera en niños pequeños dificulta la adquisición del lenguaje y afecta el desarrollo cognitivo y social. Así, deben aprender a comunicarse por otros medios, como el lenguaje dactilar y la lectura de labios. Los juegos deben ayudarles a desarrollar la memoria y a hacer representaciones de su entorno.

Recomendaciones de adaptación: Juguetes con luces, vibraciones e imágenes. Para los niños con algún resto auditivo, juguetes con auriculares y control de volumen.

Juguetes útiles: Juegos didácticos como memoramas y libros para colorear, juguetes con sonidos para que sientan las vibraciones, ropa y artículos deportivos.

Discapacidad motriz

En este rubro se encuentran la parálisis cerebral, las lesiones en la médula espinal y la espina bífida.

Necesidades: Estos niños necesitan actividades de estimulación que los ayuden a incrementar su desarrollo motor, social y emocional. También es necesario fomentan su independencia con aparatos ortopédicos cómodos que les permitan interrelacionarse y jugar con otros niños que no sean discapacitados.

Recomendaciones de adaptación: Juguetes con botones y piezas de fácil manejo que no obliguen a efectuar movimientos rápidos ni simultáneos.

Juguetes útiles: Cuentos, juegos de mesa con antideslizante y juguetes didácticos como memoramas y rompecabezas con imanes, juguetes para ensamblar y de construcción, muñecas con ropa de velcro, y casas de muñecas o pizarrones de dibujo con tamaño adecuado para montarlos delante de la silla de ruedas.

Discapacidades intelectuales

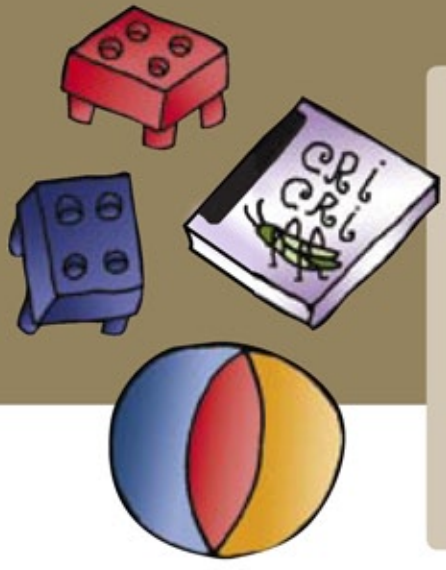
Síndrome de Down (SD)

El coeficiente intelectual promedio de estos niños es de 50 (aunque hay excepciones) y presentan rasgos físicos particulares, como ojos almendrados, meñiques atrofiados y orejas pequeñas.

Necesidades: Los niños con este problema tienden a integrarse a su entorno gracias al apoyo familiar y social, por lo que los padres deben proporcionarles instrumentos que fomenten su independencia y autosuficiencia.

Recomendaciones de adaptación: La elección del juguete depende del grado de afectación. Sin embargo, pueden utilizar la mayoría de los juguetes para niños sin discapacidades y los padres deben pedir al terapeuta recomendaciones de juguetes adecuados para su edad mental y sus habilidades físicas.

Juguetes útiles: Cuentos, libros para colorear, memoramas, rompecabezas, juguetes con música o sonidos, juegos de construcción, ropa deportiva, pelotas y balones.



Discapacidad mental

La actividad intelectual de los niños con este problema es inferior a la media, lo que implica deficiencias en habilidades de adaptación, sociales y académicas, como autocuidado, comunicación y aprendizaje.

Necesidades: Los niños con discapacidad mental deben tener atención psicológica y terapéutica para fomentar su desarrollo cognitivo y social. Es importante que reciban estimulación temprana y que continuamente estén en contacto con otras personas.

Recomendaciones de adaptación: Cualquier juguete, siempre y cuando sea adecuado a su edad mental y que no implique riesgos a su salud.

Juguetes útiles: Juguetes con música o sonidos, juegos de construcción, pelotas, juguetes para armar, música infantil.

Juguetes mexicanos para niños con discapacidad

Con el fin de integrar a los niños con diferentes discapacidades a su entorno escolar, recreativo y social, dos diseñadoras industriales de la Universidad Autónoma Metropolitana, Francesca Sasso Yada y Georgina Aguilar Montoya, iniciaron hace algunos años el proyecto "El juguete como instrumento terapéutico", con el fin de crear instrumentos para que los niños se rehabiliten mientras se divierten.

Así, dentro de este proyecto, han creado juguetes que permiten a los niños con síndrome de Down o parálisis cerebral estimular, coordinar y fortalecer sus extremidades, trasladarse o desarrollar la motricidad fina en los dedos. Otros estimulan el desarrollo psicomotriz en niños preescolares y ponen en práctica diversas actividades como el balanceo, el equilibrio, la destreza física y la coordinación de movimientos.

Para niños con discapacidad visual crearon un modelo en forma de cubo que integra texturas y sonidos, un tapete de texturas y un modelo denominado "castillo" para estimular la psicomotricidad fina en niños de 2 a 5 años. Para pequeños con problemas de la audición diseñaron un juego que se activa con sonidos hechos por el pequeño y responde con señales luminosas, lo que estimula la gesticulación de sonidos, la lectura y asociación de imágenes.

Si requiere más información sobre este proyecto, puede consultar el sitio en internet www.consejopromotor.org.mx

Fuente "Juguetes terapéuticos mexicanos" en *Investigación y Desarrollo*, www.invdes.com

Discapacidad psíquica

Se caracteriza por trastornos en el comportamiento debidos a desórdenes psíquicos, como depresión grave, esquizofrenia y otros.

Necesidades: De acuerdo con el desorden que padecen, los niños deben recibir tratamiento psiquiátrico, y en cada caso, el especialista puede recomendar qué tipo de actividades son las más adecuadas para el pequeño.

Recomendaciones de adaptación: El tipo de juguete debe ser acorde con el tratamiento del niño y no presentar un riesgo para su salud, como en el caso de los niños hiperactivos o que se autoagreden.

Juguetes útiles: Juguetes didácticos, de ensamble, construcción, memoramas, loterías, carritos, muñecas.

Autismo

Es un trastorno que afecta físicamente el aspecto de la comunicación y es más común en los varones. Se caracteriza por una interacción social limitada, no expresan emociones y responden anormalmente a los estímulos sensoriales cotidianos.

Necesidades: Los niños autistas no pueden interrelacionarse con otras personas y no atienden a su entorno. Sin embargo, pueden presentar cierto interés en determinadas cosas o sensaciones (objetos, sonidos, objetos luminosos, etc.) lo que se aprovecha para captar su atención.

Recomendaciones de adaptación: Los juguetes deben adaptarse a sus puntos de interés, a su edad mental si tienen retraso, y no presentar riesgos a su salud, pues algunos pueden autoagredirse.

Juguetes útiles: Juguetes didácticos, muñecos de peluche y de plástico, mochilas, gorras, ropa deportiva.

Instituciones y asociaciones de apoyo

- Fundación Teleton: Tel. 5531-2255. www.teleton.org.mx
- Asociación Pro Personas con Parálisis Cerebral (APAC): Tel. 5761-0361. www.apac.org.mx
- Fundación John Langdon Down: Tel. 5666-8580. www.fjldown.org.mx
- National Dissemination Center for Children with Disabilities (Centro Nacional de Información para Niños y Jóvenes con Discapacidades, Estados Unidos): www.nichcy.org Correo electrónico: nichcy@aed.org

Para saber más...

- Almonacid, V., y Carrasco, M. J., *El juego en los niños ciegos y deficientes visuales*, ONCE, Madrid, 1989.
- Arráez, J. M., *¿Puedo jugar yo? El juego modificado, Propuesta para la integración de niños y niñas con necesidades educativas especiales*, Proyecto Sur, Granada, 1997.
- Gaitán, R., J. J. Carabaña y J. A. Redondo, *¿Jugamos? Manual de adaptación de juguetes para niños con discapacidad*, Instituto de Migraciones y Servicios Sociales, Madrid, 1997.
- Gamboa de Vitelleschi, Susana, y Roberto E. Ramos, *Juegos diferentes*, Editorial Bomum, Buenos Aires, 1998.
- Ramsey, C., *Juegos adaptados para niños con necesidades especiales: estrategias para intensificar a comunicación y el aprendizaje*, Instituto Nacional de Servicios Sociales, Madrid, 1990.

Además, existe la revista *Unika*, especializada en temas sobre la discapacidad: Tel. 5604-0140. www.revistaunika.com.mx

Fuentes "Niñez" y "Discapacidades", Coordinación General de Investigación y Divulgación, Dirección General de Educación y Organización de Consumidores, **Profeco** • XII Censo General de Población y Vivienda 2000, INEGI • www.guiainfantil.com/navidad/regalos/discapacidades.htm • www.guiadeljuguete.com/Discapacitados

¿Cuánto nos cuesta la corr

Entre otras cosas, la corrupción afecta directamente nuestro bolsillo y, con ello, nuestra capacidad de consumo... ¿Sabe cuánto nos cuesta a todos la corrupción?

A pesar de que contamos con una sociedad cada vez mejor informada, persisten aún algunos mitos acerca de la corrupción y los mexicanos que es necesario erradicar. Todavía hay quien piensa que la corrupción es una característica inseparable del "ser" mexicano, o que la corrupción es una forma de complementar el ingreso ("es que gana muy poco"), o bien, que la corrupción es una especie de rueda de la fortuna en la que a veces perdemos pero en la que eventualmente vamos a ganar. Todos estos mitos son falsos.

En realidad, la corrupción nos cuesta mucho a todos, sobre todo a los más pobres. En los intentos que se han hecho por medir la corrupción a nivel internacional, se puede ver que los países con bajos niveles de corrupción tienen un mejor nivel de vida, más inversión, empleo y crecimiento, y sus habitantes tienen mejores ingresos y servicios públicos. Los países más corruptos, en cambio, son también los más pobres, los que generan menos empleos, los que menos crecen y los que tienen peores niveles de vida.

Lo que dimos en "mordidas"

Según cálculos de la Encuesta Nacional de Corrupción y Buen Gobierno de Transparencia Mexicana, en 2003 los mexicanos pagamos más de 10 mil millones de pesos en mordidas al realizar trámites ante el gobierno. Los datos de esta encuesta también muestran que las familias con menores ingresos dedicaron cerca del 30% de sus ingresos al pago de mordidas, por lo que podemos decir que la corrupción afecta más a los que menos tienen.

La corrupción daña la calidad y la cobertura de los servicios que ofrece el gobierno (educación, salud, vivienda,

Altos niveles de percepción de **corrupción** relacionados con:

úpción?

Ilustración Víctor Gutiérrez

transporte, seguridad pública, etc.). Cuando en un país hay corrupción, hay menos ingreso, menos inversión, menos empleo y menos oportunidades de desarrollo.

Otros costos de la corrupción

La corrupción no afecta solamente los aspectos materiales de una sociedad, también genera un ambiente en el que se pierde la solidaridad social, aumentan los crímenes y no se confía en las autoridades. Por eso, en un país con corrupción los negocios legítimos no pueden prosperar. Tal vez algunos políticos y empresarios puedan beneficiarse a corto plazo con la corrupción, pero al final, la falta de respeto a las leyes terminará afectándonos a todos, especialmente en un ambiente de competencia global en el que las prácticas de integridad son cada vez más importantes.

La corrupción eleva los precios de los productos y dificulta el comercio, ahuyenta las inversiones y destruye la confianza necesaria para el desarrollo de nuevas empresas; el soborno a servidores públicos crea condiciones injustas de competencia comercial. En suma, la corrupción no permite alcanzar la plataforma de desarrollo que necesitamos.

Si queremos insertarnos con éxito en estos procesos de integración, tenemos que estar atentos a los retos que implica la globalización, aceptar el desafío de emprender las transformaciones necesarias para resolver el problema de corrupción en México y asumir un compromiso individual contra la corrupción y a favor de la integridad y la transparencia.

- Bajos sueldos
- Pobreza
- Bajos niveles de inversión
- Bajos niveles de crecimiento económico
- Mayor incertidumbre

Fuente www.transparenciamexicana.org.mx

Strudel salado

La pasta hojaldrada

La **pasta de hojaldre** se prepara con harina, grasa y agua, y una de sus características es que después de hornearla se le forman capas muy delgadas de consistencia crujiente. Con este tipo de pasta se elaboran panes como **cuernitos**, **orejas**, **pasteles mil hojas**, o bien, panecillos para rellenar, como **volovanes** y **empanadas**.

El perejil

es muy rico...

en minerales como **hierro**, **calcio**, **magnesio**, **potasio** y **sodio**, además contiene importantes cantidades de beta carotenos (forma vegetal de la vitamina A), **vitamina C** y **ácido fólico**.

Cómo comprarlo

Escoja aquel que tenga las hojas brillantes de color **verde intenso** y tallos crujientes; para su conservación guárdelo en una bolsa de plástico con algunas perforaciones y ésta en el cajón de las verduras del refrigerador, así se mantendrá fresco durante 5 o 6 días.

¡Tips! ¡Tips! ¡Tips!

- Manipule la pasta de hojaldre lo menos posible (de preferencia sólo con la yema de los dedos) para obtener un buen esponjado.
- Refrigérela unos 20 minutos antes de usarla para evitar que la mantequilla (o margarina) que contiene se funda durante el horneado.
- Si va a utilizar un relleno que contenga mucha humedad, cuando extienda la pasta barnícela con huevo o solamente clara batida, o bien, espolvoree una capa de pan molido y enseguida vierta el relleno, así evitará que la pasta se reblandezca.
- Para que la pasta hojaldrada se dore, antes de introducirla al horno es necesario barnizarla con leche, margarina o huevo batido.
- Esta pasta requiere una cantidad elevada de grasa para su elaboración, de modo que procure rellenarla con alimentos no grasos, como verduras o quesos frescos, en lugar de embutidos o quesos grasosos.
- Sin hornear, este tipo de pasta se conserva en el congelador hasta tres o cuatro meses. En el refrigerador no es conveniente guardarla por más de tres días.

¡Mamma mia! ¡qué rico queso parmesano

De origen italiano, este tipo de queso corresponde a la clasificación comercial de quesos añejos o madurados en cámaras especiales, ya sean duros o semiblandos. El auténtico queso parmesano (parmigiano-reggiano) se produce en una zona muy limitada de Italia (Parma), está elaborado bajo normas de calidad muy precisas y tiene por lo menos dos años de añejamiento.

Sal y proteínas

El queso parmesano resulta muy útil para aumentar el aporte de proteínas, siempre y cuando no existan contraindicaciones en el consumo de sal. En tan sólo 20 gramos de queso parmesano duro hay en promedio la misma cantidad de proteínas que en un vaso de leche. Aunque por su contenido de grasa (26%) se cataloga como un queso semigrasoso (18-30%), su contenido de vitamina A es mayor que el de los quesos frescos.

Cómo comprarlo y conservarlo

El queso parmesano rallado puede almacenarse en el congelador durante más de un año sin que pierda sus cualidades. El proceso de añejamiento y el empacado, así como la calidad de la leche con que se elabora influyen en su sabor, consistencia y color. Si es posible, antes de comprarlo pruebe un pedacito para comprobar su sabor: a mayor tiempo de añejamiento, sabor más fuerte y característico. Los quesos más jóvenes son excelentes para disfrutarse en trozos.

El requesón, rebueno

Este producto es sumamente saludable, ya que como máximo contiene **4% de grasa** y mínimo **20% de proteínas**. Contiene hasta **70% de agua** y aunque tiene menos sodio que los quesos, su aporte de otros minerales como **calcio** y **magnesio** también es menor, así como su contenido de **vitamina A**, que es casi nulo debido a la falta de grasa.

Ingredientes (6 raciones)

1 cucharada de margarina (10 g)

6 ramas de perejil finamente picado (12 g)

2 huevos (110 g)

1 cucharada de aceite (10 ml)

500 g de pasta hojaldrada

sal y pimienta al gusto

1 cucharadita de orégano seco triturado (3 g)

800 g de espinacas lavadas, picadas, cocidas y escurridas

1/4 de cucharadita de nuez moscada (2 g)

1 diente de ajo, finamente picado (2 g)

2 cucharadas de queso parmesano rallado (20 g)

400 g de requesón

1 cebolla pequeña, finamente picada (100 g)

Preparación

1 **Se calientan juntos el aceite y la margarina y se sofríen el ajo y la cebolla, se agregan las espinacas y el perejil.**

2 **Se sazona con el oregano, la pimienta, la nuez moscada y la sal. Se reserva y se deja enfriar.**

3 Se bate un huevo hasta que aumente al doble de volumen. Se le agregan las espinacas junto con el requesón y se mezcla.

4 Sobre una hoja de papel encerado y enharinado se extiende la pasta de hojaldre con un rodillo, hasta formar un rectángulo de aproximadamente medio centímetro de grosor.

5 Se bate otro huevo con el queso parmesano y una pizca de pimienta; con una parte de esta mezcla se barniza la pasta extendida; en el centro se coloca el relleno de espinacas.

6 Se doblan los extremos derecho e izquierdo hacia el interior y se enrolla la pasta, sellando bien los bordes.

7 Sobre una charola, previamente engrasada se coloca el rollo con todo y el papel encerado. Se barniza con el resto del huevo batido con queso y se hornea a 225^0 C (450^0 F) durante 25 a 30 minutos aproximadamente, o hasta que la pasta esté cocida y dorada.

8 Se rebana y se sirve caliente.

Aporte nutrimental por ración

Kilocalorías	468
Proteínas	15 g
Grasas	28 g
Colesterol	103 mg
Fibra dietética	2 g

Fotos José Rodríguez
Gastrónomo María Rosa Ochoa Camposeco
Fuente Nutrióloga María Rosa Ochoa Camposeco

Salchichas

Ingredientes

* Se obtiene en proveedoras de empacadoras.
** Se adquiere en rastros o tocinerías grandes.

Utensilios

de pescado

Procedimiento

1

Se lava la pulpa de pescado con agua fría y se escurre en el colador para eliminar el exceso de agua.

2

El pescado y el lardo se cortan en pedazos pequeños y se muelen en el procesador o licuadora, junto con la mitad del hielo picado, hasta obtener una pasta. Enseguida se añaden la sal de cura y la de mesa hasta integrarlas.

5

Para embutir la pasta se coloca la tripa en la boca del embudo, dejando libres unos 10 cm antes de empezar a embutir la pasta.

6

Con el aplastador se va empujando la pasta y una vez que la tripa se rellene unos 10 o 15 cm, se anuda el extremo. Después se termina de rellenar, cuidando que no queden burbujas de aire.

Caducidad

Las salchichas de pescado elaboradas mediante esta tecnología se conservan en buen estado durante 3 semanas si se mantienen en el refrigerador.

Envasado

Una vez que las salchichas se enfrían, se escurren, se cortan para separarlas y se envasan en el recipiente de plástico con tapa. Deben conservarse en refrigeración.

Recomendaciones

- **Puede dejar reposar la pasta para las salchichas (obtenida en el paso no. 3) durante 12 horas en el refrigerador, esto hará que la sal de cura penetre perfectamente en toda la mezcla, mejorando el sabor.**
- **Si utiliza tripa sintética, basta con sumergirla en una taza de agua para poder utilizarla. Ésta tiene la desventaja de que es menos flexible que la natural y puede romperse.**
- **Para evitar que disminuya el tiempo de caducidad, es importante que no quede aire atrapado al momento de embutir la pasta .**
- **Puede consumir las salchichas en cebiche, fritas o en algún otro platillo de su preferencia.**
- **Si utiliza la licuadora vaya agregando porciones pequeñas para evitar que el motor se queme.**
- **Si nota que aún hay aire en el interior de la tripa embutida, puede pincharla con una aguja o alfiler para eliminarlo.**

3

Sin dejar de moler se añaden en el siguiente orden el azúcar, la fécula de maíz, la harina de maíz, la cebolla, el ajo, la pimienta, el humo líquido (opcional) y el hielo restante hasta obtener una pasta uniforme, fina y suave.

4

La tripa de cerdo se remoja durante 15 minutos en una taza de vinagre y después se enjuaga en agua (esto permite que pierda el fuerte olor que la caracteriza).

7

Cuando se termina de embutir toda la pasta se retira el embudo. Para formar las salchichas, se le hace un amarre a la tripa cada 12 cm aproximadamente.

8

Se pone a calentar el litro de agua en la cacerola de 2 litros y una vez que suelte el hervor se añaden las salchichas y se baja la flama, cuidando que el agua siga hirviendo. Se dejan durante 30 minutos.

9

Pasado el tiempo de cocción se vierte el agua helada en la cacerola de 2 litros y ahí se sumergen las salchichas durante 5 segundos.

Aporte nutrimental

Cada 100 gramos de pescado aportan entre 10 y 22 gramos de proteínas, sustancias esenciales para el desarrollo, el mantenimiento y la reparación de las células. También ayudan a crear las enzimas que permiten digerir los alimentos y a producir los anticuerpos que combaten las infecciones, así como hormonas para el eficiente funcionamiento del organismo.

El pescado también es fuente importante de vitamina A, y la mayoría de las especies de pescado de nuestro país también son ricas en vitamina B12.

Recuerde que los embutidos, por su contenido de grasa, no deben consumirse en exceso.

Sal, sol y humo

Los más antiguos métodos de conservación de los alimentos que se conocen son el salado, secado y ahumado. El embutido es también una forma de conservar, en este caso, los productos cárnicos, ya que les proporciona una consistencia y sabor característicos, debido a que durante su preparación se añaden salmueras con especias y condimentos que evitan el crecimiento de microorganismos.

Con respecto al ahumado, se sabe que el humo tiene compuestos tóxicos que le dan su característica de conservador. El condensado de humo (o humo líquido, como también se le conoce) tiene las mismas características de sabor y conservador, pero es menos tóxico.

Rendimiento: 450 g, 9 piezas de 50 g c/u

Tiempo de preparación: 14 horas

Beneficio

Al elaborar las salchichas con esta tecnología doméstica usted se asegura de la higiene de elaboración y de la calidad de la materia prima, y obtiene un producto con alto valor nutrimental debido a que se utiliza poca grasa en su elaboración, en comparación con las salchichas comunes, además en el mercado no encontrará este tipo de salchichas.

Fuente Ingeniera en alimentos Claudia Islas García, Dirección de Educación para el Consumo, **Profeco** • **Validación** Maestro en Ciencias Miguel Ángel Meza Vudoyra

Cri Cri
El Grillito Cantor

Por Luis Amador

Tus papás, tus tíos y hasta tus abuelitos han disfrutado la música de este grillito extraordinario. Sí, nada menos que Cri Cri, el Grillito Cantor, creación de Francisco Gabilondo Soler. Te invitamos a conocer el invaluable tesoro que nos dejó este compositor que nunca pasará de moda.

Lo asombroso de las canciones de Cri Cri es que son verdaderos cuentos infantiles con música que nos hablan de personajes traviesos, tristes, juguetones, muy conocidos o de plano exóticos, pero siempre maravillosos, como el rey que en vez de pelo le brotaba miel, o el comal y la olla que se pelean como comadres, o la muñeca fea a la que nadie quiere...

Pero además, la calidad y variedad de las composiciones de Cri Cri es extraordinaria, pues compuso con todas las formas musicales, desde un tango hasta un chachachá, pasando por un vals, un fox-trot o una rumba.

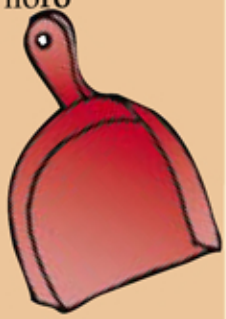
Por todo lo anterior te invitamos a conocer y compartir estas maravillosas canciones, pero eso sí, en las versiones originales, con el mismo Grillito Cantor...

¡Ah!, y si no entiendes alguna palabra de las canciones, que a veces retratan un mundo que ya dejó de existir hace unos años, pregúntale a tus padres o abuelitos, seguro que ellos sí las conocen.

La muñeca fea

Escondida por los rincones.
Temerosa que alguien la vea.
Platicaba con los ratones
la pobre muñeca fea.

Un bracito ya se le rompió.
Su carita está llena de hollín.
Y al sentirse olvidada lloró
lagrimitas de aserrín.



"Muñequita",
le dijo el ratón,
"ya no llores tonta
no tienes razón.
Tus amigos
no son los del mundo
porque te olvidaron
en este rincón.

"Nosotros no somos así.

"Te quiere la escoba y el recogedor.
Te quiere el plumero y el sacudidor.
Te quiere la araña y el viejo veliz.
También yo te quiero,
y te quiero feliz".

Francisco Gabilondo Soler

Nació en Orizaba, Veracruz, el 6 de octubre de 1907. Le agradaban las matemáticas, la astronomía y la música, la cual aprendió solo, "de oído". A los 23 años comenzó a escribir canciones infantiles, como "El chorrito", "El ropero" y "El baile de los muñecos", que se difundieron por la XEW, una estación de radio muy importante hacia 1934. Ése fue el nacimiento del "Grillito Cantor", y su programa duró nada menos que 27 años. Francisco Gabilondo Soler murió en 1990 a los 83 años, dejando a los mexicanos un tesoro de más de 120 composiciones.

La maquinita

Pu pu pu, pu pu pu
va la maquinita
echando humo de algodón
pu pu pu, pu pu pu
todos los muñecos
se marcharon de excursión.

Y desde las ventanillas
por los campos pueden ver
a los toros y vaquillas
ocupados en comer.

Pu pu pu, pu pu pu
mientras tiene cuerda
el trencito va muy bien
pu pu pu, pu pu pu
oh, qué divertido
es poder así viajar.

Pu pu pu, pu pu pu
por un túnel negro
el trencito va a pasar
a los pobres muñequitos
asustó la oscuridad
qué contentos se pusieron
al volver la claridad.

Pu pu pu, pu pu pu
va el ferrocarril
como si fuera de verdad.

La marcha de las canicas

Desde el desván
rodando van bajando las canicas
brincando escalón por escalón
sin ton ni son,
saltando libres y locas.

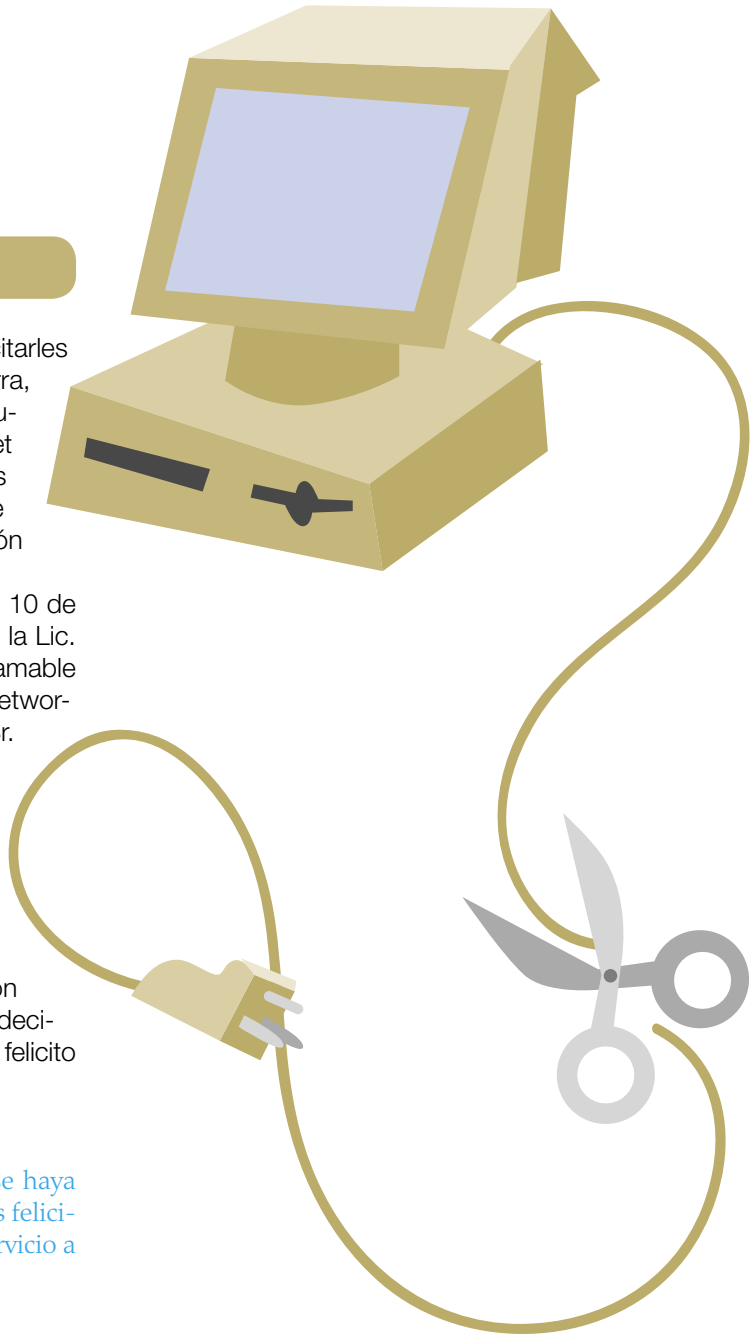
Allá se van
sin nadie que pudiera perseguirlas,
huyendo por el gusto de correr
y de jugar
con sus rebotes de cristal.

Por la escalera tutiplén
van las canicas en tropel.
10 y 20 y 30 y 40 y más de cien.

Al escapar
se fueron cuesta abajo las canicas,
formando un torrente de bolitas

¿Sabías que Walt Disney quiso contratar a Cri Cri para componer las canciones para sus películas y que él se negó porque pensaba que los niños mexicanos tenían derecho a sus propias canciones?

Envíenos sus experiencias relacionadas con la compra de productos y la contratación de servicios a Av. José Vasconcelos 208, piso 14, colonia Condesa, C. P. 06140, México, D. F., o a **rconsumidor@profeco.gob.mx.** No olvide incluir su nombre completo y una dirección o número telefónico donde podamos ponernos en contacto con usted.



Caso resuelto

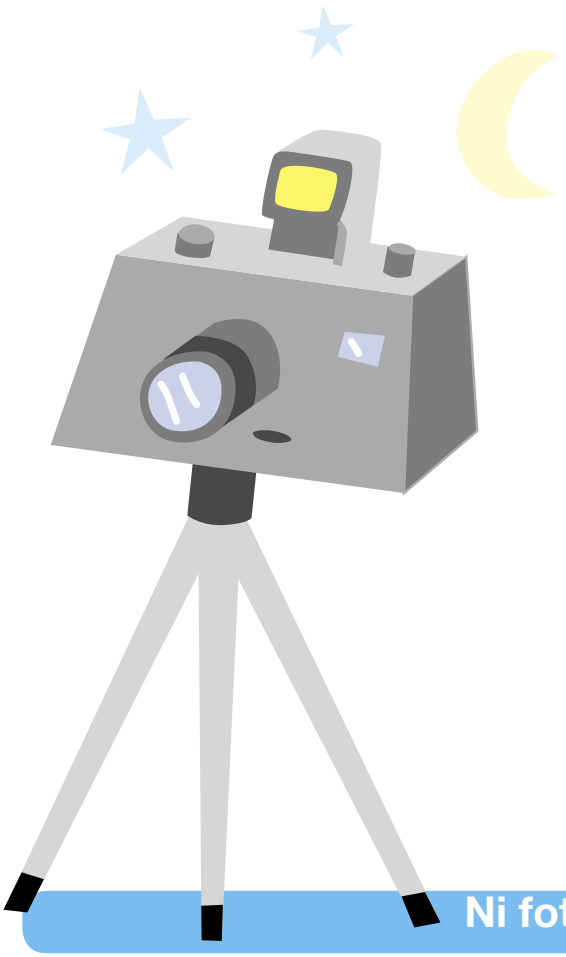
Hace unos meses les envíe una carta para solicitarles asesoría respecto a un problema que tuve con Terra, porque sus abogados pretendían cobrarme un supuesto adeudo por su servicio de conexión a internet cuando ya lo había cancelado un año antes. Ustedes publicaron mi queja en su revista de julio de este año, y me sugirieron que acudiera a la delegación **Profeco** Naucalpan para formalizarla.

Así lo hice, y se fijó como fecha de audiencia el 10 de agosto. Me presenté puntual el día de la cita ante la Lic. Ángeles Nancy Hernández, quien me dio un trato amable y sin contratiempos. La parte proveedora, Terra Networks de México, S.A. de C.V., representada por el Sr. Iván Mauricio Nájera García, se presentó un poco tarde, pero en ese momento se comprometió a cancelar toda relación contractual y a condonar el cien por ciento de cualquier saldo que yo tuviera con ellos, así como a suspender toda gestión de cobranza.

Hasta la fecha ya no he recibido ninguna otra carta de los abogados de Terra amenazándome con reportarme al Buró de Crédito. Les reitero mi agradecimiento por su amable y eficiente ayuda, además los felicito por su servicio y atenciones.

Humberto Condey Gómez

Nos da mucho gusto que su problema con Terra se haya resuelto rápida y favorablemente. Agradecemos sus felicitaciones y le reiteramos nuestro compromiso de servicio a usted y a todos nuestros lectores.



A todos nuestros lectores

Les recordamos que esta sección es un espacio para que los consumidores compartan sus experiencias de consumo con los demás lectores. La ***Revista del Consumidor*** *no tiene las facultades legales para intervenir en la solución de los problemas que se plantean, pero sí para brindar a los lectores la asesoría necesaria para que, a través de las instancias correspondientes (delegaciones* ***Profeco****, Condusef, Conamed, etcétera), resuelvan los conflictos que enfrentan con proveedores y prestadores de servicios.*

Ni foto, ni anillo ni nada

Les escribo para alertar a todas las personas que tengan contrato o quieran hacer uno con Fotopanorámicas Muñoz, que tiene su casa matriz en Azucenas 32, colonia Fovissste III, en Coatzacoalcos, Veracruz, y cuenta con sucursales en las ciudades de Orizaba, Jalapa, Veracruz, Villahermosa y Oaxaca.

Yo contraté con ellos un paquete de graduación, y el día pactado para la toma de la foto llegaron dos horas y media tarde, por lo que la última foto tuvo que tomarse ya de noche. Además, me pospusieron la entrega de la foto un día más del acordado y, por si fuera poco, a la fecha no me han entregado mi anillo de graduación (que prometieron entregarme en la primera semana de septiembre).

Esto me ha traído gastos, pues yo vivo en Minatitlán, y tengo que trasladarme 35 kilómetros para ir al local donde contraté, sin contar las múltiples llamadas telefónicas que he tenido que hacer. Lo peor del caso es que ya pasaron todos los eventos en los que se suponía utilizaría mi anillo, como la misa de acción de gracias, la graduación, la entrega de papeles, etcétera.

Tengan cuidado al firmar un contrato con esta empresa, pues todas las cláusulas están a su favor y ninguna hace que se responsabilicen por el incumplimiento.

Emanuel Keb Hernández
Minatitlán, Veracruz

Fotopanorámicas Muñoz debe respetar los precios, términos, condiciones y demás modalidades a las que se haya obligado en el contrato que firmó con usted.

Además, como proveedor de paquetes de graduación debe someterse a la Norma Oficial Mexicana NOM 136-SECOFI-1999 "Prácticas Comerciales. Requisitos de información para la comercialización de paquetes de graduación", la cual establece que el proveedor está obligado a registrar ante **Profeco** el contrato que utilice para prestar sus servicios, así como a fijar el precio del paquete en moneda nacional, expedir recibo, comprobante o factura por cada pago que reciba, señalar plazo máximo de entrega del bien o servicio, establecer las garantías con las que cuenta el consumidor y especificar su duración, condiciones y lugares para hacerlas efectivas.

De su carta se puede deducir que Fotopanorámicas Muñoz no cumple con los requisitos que establece esta NOM, por lo que, para poder intervenir en su problema, le pedimos que llame al Teléfono del Consumidor, 01-800-468-8722 para que le proporcionen la dirección de la delegación **Profeco** más cercana a su localidad y le digan cuál es la documentación necesaria para presentar su queja.

En nuestro próximo número

Foto Archivo

¡En forma!

Uno de los propósitos de Año Nuevo más recurrentes es hacer ejercicio. Para que no se quede en mera intención, preparamos una Radiografía de los servicios de clubes deportivos en la que le diremos cómo elegir el mejor. Y para que use la ropa adecuada, los expertos de nuestro Laboratorio sudaron la gota gorda para decirle cuál es la mejor ropa deportiva.

Foto Archivo

La verdad sobre las salchichas

En este estudio de calidad, los experto de nuestro Laboratorio analizaron de qué están hechas 46 marcas de salchichas y cuánta grasa y proteína contienen. Los resultados son sorprendentes.
Le decimos cómo le fue a su marca favorita.

Foto Archivo

Perder peso… ¿o pesos?

Comer lo que sea y bajar de peso con polvos efervescentes, eliminar la celulitis con una crema maravilla, perder 5 kilos en dos días, reducir tallas con un jabón… ¿son ciertas estas promesas? En esta entrega especial le diremos qué hay detrás de los "productos milagro" para adelgazar.

Foto Archivo

El que casa quiere…

El mercado inmobiliario está inundado de opciones y planes de crédito. Antes de decidirse por alguno, entérese de cuáles son las obligaciones que los promotores y desarrolladores de vivienda deben cumplir, en qué debe fijarse al escoger casa y a quién acudir en caso de que no le cumplan, antes o después de la entrega del inmueble.

La *Revista del Consumidor,* publicada mensualmente por la Procuraduría Federal del Consumidor (**Profeco**), está destinada a informar y a orientar sobre temas de consumo. Información sobre suscripciones, ventas y contratación de espacios para mensajes institucionales en al teléfono 5553-0574. El contenido de los artículos firmados no necesariamente refleja la opinión de la revista ni de Profeco: se incluyen a partir de nuestros principios editoriales de búsqueda de pluralidad y diálogo entre corrientes de opinión. Está permitida la reproducción de los estudios del Laboratorio y/o los análisis de precios en cualquier otro medio que apoye la intención de informar a grupos más amplios de la población. **No se autoriza la utilización de la información publicada en la revista con fines publicitarios o comerciales.**
Los análisis de precios y los sondeos de preferencias de los consumidores se publican como una referencia válida para las fechas indicadas en cada caso y son independientes de las acciones de verificación y otras que Profeco lleve a cabo en el cumplimiento de sus funciones.
Certificado de licitud de título núm. 1127 y de contenido núm. 639, expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas el 30 de abril de 1981. Se reservan todos los derechos respecto del título de esta publicación conforme a la Unión Internacional de Derechos de Autor. Registrada como correspondencia de Segunda Clase por la Dirección General de Correos, con el número PP09-0336. Características 218621140. Distribución nacional. Impreso en los Talleres Gráficos de México, Canal del Norte 80, colonia Felipe Pescador, C. P. 06280, México, D. F. Editora responsable: Mónica Braun. Tiraje: 80,000 ejemplares.

Hay personas que presentan mal aliento en forma crónica. Tienen esa sensación de boca pastosa con sabor y olor desagradable. Esta situación tiene implicaciones sociales afectivas y laborales e, inclusive, puede ocasionar problemas de autoestima.

A raya con el mal aliento

Dr. Alberto Acevedo Ávila*

Existen malos olores que son normales y que todos podemos padecer en algún momento del día, como mal aliento de la mañana, resequedad por largos periodos de ayuno, ingesta de alimentos como cebolla, que desaparecen al comer algo, tomar agua, lavarnos los dientes o, en el caso de algunos alimentos, después de que son eliminados del cuerpo; sin embargo, existen otros que perduran por mucho tiempo.

La halitosis ha sido mal diagnosticada, atribuyendo su origen a padecimientos estomacales, renales, hepáticos, es decir, causas patológicas, pero en realidad son las menos comunes. El mal aliento tiene su origen en boca y lengua debido principalmente a la actividad bacterial anaeróbica que produce gases sulfurosos, como sulfuro de hidrógeno, responsable del olor de huevo podrido, mercaptanos (olor de gas para cocinar), agua estancada, carne en descomposición, entre otros. Esta condición puede verse agudizada cuando hay encías sangrantes, dientes con caries y, en general, una deficiente higiene de la lengua y de la boca.

Soluciones

- Limpia suavemente la parte posterior de tu lengua con un limpiador diseñado para ese propósito, que se puede encontrar a muy bajo precio.
- Cepilla profundamente y de manera correcta tus dientes tres veces al día y realiza una limpieza con hilo dental para retirar la placa bacteriana y restos de alimentos. Visita a tu dentista para mantener tu boca en buenas condiciones.
- Si usas prótesis removibles, retíralas todas las noches y límpialas minuciosamente antes de volver a colocártelas. En caso de usar placas totales o puentes removibles, sumérgelos en sustancias antisépticas, por lo menos dos veces a la semana.
- Incrementa el consumo de agua (en especial si tu saliva es espesa, si ingieres medicamentos como antihistamínicos o antidepresivos, si estás a dieta, si haces mucho ejercicio o si tu actividad requiere que hables mucho) para que la saliva pueda realizar sus funciones eficientemente.
- Visita al otorrino en caso de no poder respirar libremente por la nariz o tener producción constante de flemas u observar pequeñas esferas blancas en las anginas (amigdalitis críptica).
- Reduce el consumo de alcohol, tabaco y café y aumenta el co… con fibra y f… yogurt n… intesti… co…

Suscríbete a la mejor publicación de salud...

Le gustará a toda tu familia... ¡hasta a los chavos de la casa! Llama al 3002-5055

Alerta al consumidor

CUIDADO con los siguientes

productos y prácticas comerciales

Incendios en Navidad
las series de luces más peligrosas

Vioxx
peligro mortal en las farmacias

Falso tequila de Tequila
las destilerías clandestinas

Alto riesgo en internet
las largas distancias que usted realiza sin saberlo

Aliviar no significa curar
la publicidad que lo engaña

Busque la información completa en la página 10

0 10722 58187 9 00334

Exhibir hasta el 31 de diciembre de 2004